ČČH

ČASOPIS ČESKÝCH HOUBAŘŮ

ČESKÝ MYKOLOGICKÝ SBORNÍK

ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE

Založil, vydává a řídí Dr. F. Smotlacha

Vychází za podpory hl. města Prahy, ministerstva zemědělství a lesnictví (prostřednictvím ČMS) a Č. badatelské rady.

Praha, v srpnu 1944.

Vědecký list (orgán)
ČESKÉ MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI
A MYKOLOGICKÉHO ÚSTAVU V PRAZE

ČÍSLO 9.-10.

ROČNÍK XXIII.

Iskem Otakara Stivína v Praze II., Vojtěšská ul. č. 8.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
31 JAN 1961

Dr. Robert Vávra:

Vydatná jedlá houba.

Dokončení.

Pak jsem navštívil zmín. lokalitu v Šárce 2. VII. Choroš rostl na 7 růz. místech, plodnice jeho však byly navrchu i vespod barvy špinavě hnědé a přizpůsobily se již barvou kůře stromu, takže nejsou již tak nápadné. Maso mají bíle, měkce dřevn., chuť houbovou, skoro jako hřiby, vůni slabě houbovou. Dají se ještě používati jen jako tuhá zelenina košťálová, dávají však ještě stále polévce dobrou chuť. Jestli by se dal dělati ze starších plodnic výtažek, nevím, ale pokládám to za možné. Sušené plodnice, jež jsou křehké a mají dužninu bílou, možno mezi prsty snadno rozdrobiti na prášek. Prášku takto připraveného používají prý v některých krajích jako náhražky nebo část. náhražky mouky z níž pekou chléb. V září a říjnu byly plodnice v Šárce již úplně rozpadlé. Jen na jednom nepřístupném stromě ještě se bělaly trsy starých plodnic. Na podz. výstavě hub ČČH a ČMS jsme pak ještě viděli pěkný trs tohoto choroše. A ještě 26. VIII. jsem spatřil vysoko v koruně topolu bílého v Chotk. sadech velikou a pěknou plodnici tohoto choroše.

Pro rychlost vzrůstu ch. sírového nechť slouží tato doba z lokality šárecké: 22. V. 1938 měl 1 cm průměr, 1. VI. 8 cm. Pokoušel jsem se také tuto houbu pěstovati na naší zahrádce na Ořechovce, a to na jabl. pařezu ale dosud bez úspěchu.

Během mnoha letého pozorování lokality vokovicko-šárecké jsem seznal z vlastní zkušenosti, že ch. sírový je nebezpečný příživník, snad nejhor. ze všech chorošů. Stromy jím napadené během několi. málo let úplně zahynou. Houba pak se drží ještě mnoho let na pařezu nebo na odříznutém kmenu. Pod stromy napadenými touto houbou není radno se zdržovati. Tak jsme byli svědky v praž. bot. zahradě na Slupi, kde mohutný dub, napadený touto houbou, za pěkného červencového dne se pojednou zhroutil. Na tomto stromu rostl ch. sírový po mnoho let a pak ještě na pařezu po 8 roků. Zdá se, že ml. stromy té houbě odolávají, starší stromy, zejména stromy poškozené nebo namzlé, pak nákaze spíše podléhají. Stromy, napadené touto houbou, vykazují t. zv. červ. hnilobu, zejména vnitř. dřeva nebo dřeni kmenové.

Přímo katastrof. rozšíření této škodlivé houby bylo pozorováno r. 1930 na třešních a hrušních v Troji u Prahy. Stromy vel. mrazy r. 1929 porušené, podlehly nákaze, která dokončila dílo zkázy mrazy způsobené.

Svrchu uvedené poznatky shrnujeme takto: 1. Ch. sírový je pozoru hodný dar přírody, který zasluhuje pozornosti houbařů. 2. Jest to houba krásná a nápadná a hojně se vyskytuje. 3. Roste po dl. dobu, a to od května do září, tedy 5 měsíců. 4. Je to nebezpečný příživník. 5. Je to houba prakt. významu, která se dá v ml. stavu všestranně upotřebiti. 6. Prakticky by se dala pěstovati. Pokusy v tomto směru konané neměly však dosud uspokojivých výsledků.

Jan Bulíř:

Plžatka zimní.

23. dubna 1944 jsem nalezl na místě asi 5×10 m v řídkém borovém lese, smíšeném s duby, asi 110 plodnic (5 kg) březnovky (plžatky zimní, limacium mazzuolum). Rostly vesměs pod zemí a pod mechem, kde tvořily prostorné dutiny, často až 5 srostlých plodnic najednou. Byly statnější než se udává (ne 6, ale 10—12 cm). Nebyla mezi nimi žádná červivá, ale někde jsem našel mezi lupeny drobné (1—2 cm dlouhé) dešťovky. Hub jsem užil všestranně. Týden na to jsem ještě nalezl asi 30 plodnic. V tu dobu se objevily jedenkrát na trhu, při čemž 2 malé houby se čítaly 5 K, takže můj nález představoval přibližně hodnotu půltisíce korun.

Dr. F. Smotlacha:

Důležité připomínky.

Jedovaté muchomůrky zelenou, bílou a závojenku olovovou noste a posílejte čerstvé, nejde-li to jinak i usušené, za účelem výzkumu do našeho ústavu mykol. (Praha III., Karmelitská 14).

V. Melzer:

Jsou výtrusy jedovatých hub také jedovaté?

Již několikráte byla v ČČH nadhozena otázka jedovatosti výtrusů některých druhů hub, hlavně muchomůrek. Proto myslíme, že bude naše čtenáře zajímati zpráva o zkušenostech získaných s nimi v cizině.

Pánové R. Dujarric de la Rivière a P. Garnal v laboratoři kryptogamolog. oddělení Přírodop. musea v Paříži obrali si za úkol vyřešiti tuto otázku. Během r. 1935, 36 a 37 nashromáždili si zásoby výtrusů různých muchomůrek, jmenovitě much. zelené (Am. phalloides) a provedli s nimi rozsáhlé pokusy na myších a králících.

Obr. 21. *Penízovka ocasatá* (Col. macroura Scop.). Je to podeštná houba, která od jara do zimy, zvláště ovšem v létě a na podzim vyrůstá po dešti v listnatých hájích. Na různě dlouhém a tlustém hladkém třeni, často jakoby stočeném, vyrůstá pěkný, světle hnědý, tenký, nahoře svraskalý klobouk s bílými dosti řídkými lupeny. Na spodu nohy je nápadná stluštěnina, která jí dodává stabilitu. Z ní vede dolů do země nebo do pařezu 10—15—20 cm dlouhý kořen, dolů ztenčený. Jedlá. Chutná. Foto: Ing. Rozehnal, 1943. Napsal Sm.

Nemůžeme se zde podrobně rozepisovati o způsobu a technice jejich pokusů — v té věci odkazujeme na podrobnou zprávu, uveřejněnou v Revue de Mycologie, z níž také je čerpán přítomný referát — poznamenáváme jen, že při pokusech bylo velmi přísně dbáno všech opatření, aby byly vyloučeny možné vedlejší vlivy (infekce), vybraná zdravá zvířata před zahájením pokusů byla podrobena přísné karanténě, injekce byly prováděny jednak suspendovanými spory v steril. fysiologickém roztoku, jednak destilovanou vodou, v níž pečlivě odměřené množství spor bylo po 24 hodin máčeno, na to tekutina centrifugačním přístrojem od spor oddělena a jen jí užito k injekcím. Také injekce, pro kontrolu, byly prováděny různými způsoby, ale při všech dosaženo celkem stejných výsledků, jež níže uvádíme ve výtahu co nejstručnějším.

Muchomůrka zelená (Amanita phalloides).

Pokusy na myších. (Váha zvířete 20 g).

Dávka spor: Výsledek:
0.01—0.02 g . . . smrt se nedostaví, nastává uzdravení;
0.03—0.05 g . . . smrt ve 24 hodinách;
0.10—0.20 g . . . smrt ve 2—5 hod. (dle individuality zvířete).

Při dávce 0.10 g dostavujís e příznaky otravy již za 10—15 minut a smrt nastává za typ. příznaků pro otravu phalloidinem průměrně za 2—3 hodiny.

Pokusy na králících. (Váha zvířete 2 kg).

Dávka spor: Výsledek:
0.05 g . . . . . smrt ve 30 minutách;
0.04—0.01 g . . . smrt ve 2—24 hodinách;
0.005 g . . . . . smrt ve 48 hodinách;
0.002 g . . . . . smrt se nedostaví.

Smrtená dávka je mezi 5—2 miligramy dle individuality zvířete.

K tomu několik zajímavých poznámek: Toxické účinky výtrusů jsou tytéž jako stejného množství prášku z usušené a rozmělněné plodnice. — Nízká teplota (spory byly vysazeny po několik dní působení mrazu) neměla znatelného účinku na jejich jedovatost. — Vysoká teplota (emulse výtrusů byla po 10 minut udržována na teplotě 100 C°), účinek jejich jen zmírnila, ale jedovatých látek ve výtrusech obsažených nezničila. — Stáří spor rovněž nesnížilo jejich účinnost.

Podobné pokusy byly provedeny i s výtrusy much. červené či obecné (Am. muscaria). Shledáno, že smrtící účinky se dostaví teprve při značnějších dávkách a jsou doprovázeny příznaky zcela jiného rázu. Tak myš hyne po 0.20 g emulse teprve za 24 hodiny a králík se zotaví, nepřevýší-li dávka 0.10 g, a teprve při 0.20 g hyne ve 24—36 hodinách. Přitom bylo shledáno, že účinnost jedu obsaženého v much. ob. značně kolísá dle místa, na kterém houba vyrostla: exempláře z okolí Lyonu byly znatelně jedovatější než houby sbírané v okolí Paříže. (Srovnejme odstupňované účinky much. obecné na př. ze Sibiře, z našich krajin a z Italie; jistě se tu uplatňují vlivy klimatické a možná, že i složení půdy. Pozn. refer.).

Podrobnější vylíčení celého postupu pokusů nalezne čtenář v „Revue de Mycologie", Tome III/1938/Paříž.

Boh. Matas:

Jak rychle vyrostou houby?

O této věci jsem se přesvědčil letos na hnědých katmankách v řídkém březovém lese s nízkou travou ušlapanou, takže každou katmanku bylo viděti zdaleka. 12. VII. 1944 našel jsem tam několik katmanek a bylo vyloučeno, že bych tam byl některou katmanku vynechal. Za 24 hod. 13. VII. v tomtéž lese našel jsem nové katmanky mladé, nízké s kloboukem parabolickým. Po 48 hod. 17. VII. v tomtéž lese našel jsem zase nové katmanky, ale některé vysoké s kloboukem skoro rovným. Kromě toho našel jsem v křoví 12. VII. nízkou katmanku, kterou jsem přikryl listím a místo jsem si poznamenal, poněvadž bylo blízko u pěšiny. Druhý den za 24 hodin tato katmanka nazvedla přikryté listí, zvýšila se dvojnásobně a parabolický klobouk se rozvil skoro do roviny. Z toho je patrno, že při denní teplotě pod 20 stupňů katmanka vyrazí ze země za 24 hodin, pak za dalších 24 hodin zvýší se třeň dvojnásobně a parabolický klobouk se rozvine skoro do roviny, za dalších 24 hodin klobouk se rozvine úplně do roviny. Při vyšších denních teplotách může býti vývoj rychlejší.

Tato pozorování mohl jsem konati na katmankách proto, že houbaři v tomto lese je nesbírají, nejvýš do nich kopají.

Pozn. red.: Náš starý pilný spolupracovník Sp. Krejčí má velké štěstí na nové nálezy, vždyť on objevil u nás svého času hadovku cí-

sařskou a vzácný střechan. Že hřib obecný (smrkový) roste někdy i v borovinách stejně jako pod osamocenými lipami, jsem již několikráte zjistil a také ve svých přednáškách uvedl. Děje se to v době bujného a hojného vzrůstu hřibů obecných, kdy jich je všude plno. Samozřejmě, že hlavními jeho stromy zůstávají vždycky smrk a dub, kdežto pod jinými se objevuje zcela vzácně. Prosíme o další zprávy v tomto směru.

Smotlacha.

Jaroslav Němec:

Dědičnost u hub?

Na jaře 1943 jsem nasel na 4 vrbové pařezy Pholiota mutabilis Sch. Semenný materiál našla 9. V. 1943 na zahnívajícím vrbovém pařezu naše dcerka Eva. Neměl jsem kdy svůj osev pečlivěji ošetřovat a rok 1943 nebyl svým suchem pokusu příznivý. Snad proto se mi ujala setba pouze na jednom pařezu. 14. V. 1944 jsem sklidil trs pěkných 7 plodnic na pokusném pařezu č. 7. V téže době, t. j. v první polovici května 1944 vyrostly na původním stanovišti 2 velké trsy openěk.

Svoje výsevy jsem prováděl blízko původního naleziště. Jednotlivé pokusné pařezy jsou na téže mezi u potoka. Jejich růstové podmínky jsou tedy stejné. Je možno se domnívat, že stejné podmínky způsobují výskyt plodnic v téže době, ale stejně je oprávněná domněnka, že se zde dědičností přenesla určitá vlastnost, časný výskyt plodnic. Nelze z jednoho zdařilého pokusu cosi pevného vyvozovat, ale pravděpodobným domněnkám nestojí nic v cestě a další pokusy, které provádím, ukáží, pokud je domněnka o odrůdách hub s různou dobou plodonosnosti správná a skutečnosti odpovídající.

Pozn. red.: To je příklad věd .práce v mykologii. Heslem houbaře, přírodopisce je zkoumat, pátrat, pozorovat, bádat, pokusy dělat. Sta a tisíce výzkumů, pozorování, pokusů a přemýšlení je potřebí, než rozřešíme správně jednu otázku. Proto znamená vědecká mykologie velikou a neúmornou práci. Zde máme příklad k otázkám, jak si je klademe, a jak se je snažíme rozřešit. I negativní výsledek je ve výzkumu cenný .Znovu a znovu klademe si otázky, zkoušíme, hloubáme... až přicházíme konečně k cíli. Sm.

Jaroslav Chytil:

Užitečnost hub,

je téma tak rozsáhlé, že i jeho zběžný nástin vyžadoval by vlastně několika kapitol. V mykologii vůbec jest ještě tolik nevykonané práce, že celé řady velkých badatelů budou tu míti doživotně co dělat. A což teprve až dojde ku všestr. praktickému zužitkování věd. výzkumů. Ukažme na užitečnost hub podrobněji, i když v příkladech jen namátkou.

Tak hned agronom a vzdělaný lesník by vám pověděli o významu hub pro zúrodnění půd zemědělských i lesních. Trocha hub, že tu postupem let vykoná více než traktor, který sice kypří, ale — nezúrodňuje.

S rostoucím výzkumem o výživnosti hub — (především z pokusů W. Lintzela stran obsahu bílkovin a schopnosti hub nahraditi ve značné míře jiné živočišné bílkoviny, jmenovitě maso) — šíří se popularita hub co potraviny ba i lahůdky. (Nám houbařům je to dávno známo.) Jaká množství hub spotřebují se dnes ve všemožné úpravě soukromě i v průmyslovém potravinářství (Maggi, velkosušárny a zasílatelské závody nakládaných a zavařovaných hub)! Kolik si tu můžeme vedle přímé spotřeby za čerstva uchovati hub konservací, sušením,

nakládáním, zavařováním, v extraktu a j.! To je kapitola, která nás zajímá nejvíce a „ČČH" zvláštní rubrikou vede v patrnosti.

MÚ, ČČH a ČMS znají a ku prospěchu všech uvádějí v platnost velikou cenu našich jedlých hub namnoze dosud nevyužitých od svého počátku a zvláště dnes, jakožto potraviny a pochutiny. Podle prof. Smotlachy v Č. a na M. nasbírá se ročně zvláště dnes za mnoho milionů korun jedlých hub a přímo zužitkuje různým způsobem. Avšak stejně za nesrovnatelně více zůstává ještě v lese i mimo les nevyužito a zhnije bez přímého užitku pro člověka, jsouc jen hnojivem zeleným Děje se tak hlavně ještě z neznalosti hub jedlých a z obavy před jedovatými. Proti tomu všemu pracují právě Mykologický ústav, Časopis českých houbařů a Česká mykologická společnost a snaží se počet sbíraných hub u nás zvýšiti.

I v terapii mají a měly houby od jakživa svůj význam: Tak se druhdy užívalo v lékařství bolcovitky (Ucha Jidášova — Hirneola A. J.) jako Fungus sambuci. K zastavení krve sloužíval choroš troudový, jakožto Fungus chirurgicorum. Bylináři doporučují čaj z choroše proti vodnatelnosti a úbytím, čaj z celé pýchavky pak proti všem nemocem močového měchýře; lanýž bílý odporučují v omáčce mužům při přechodu. Na opruzeniny béřou zásyp z výtrusného prachu zralých pýchavek. O klouzku sličném řekla mi jedna stará houbařka — ten že ona nesbírá, poněvadž prý — projímá. Totéž tvrdí se v některém z dřívějších ročníků „ČČH", i o kterési jiné houbě); obé by tedy nasvědčovalo přítomnosti nějakého radikálního činidla, které zažívací trakt povzbuzuje k zrychlenému trávení, což, prokáže-li se toho správnost a neškodnost — mělo by oproti pročišťujícím práškům a minerálkám výhodu větší láce a spoluvýživnosti. — Žampion — Agaricus pratensis (?) i usušený doporučují bylináři v therapii lehčích případů diabetes pro jeho obsah glukokininu (?) a vitaminu D (?). Natolik bylináři a lidoléčba. — S rozvojem výzkumu vitaminů došlo k ještě větší vážnosti hub vzhledem k tomu, že požívání hub prospívá lidem stiženým nervovými chorobami, neuralgií, obrnami (vitamin B_1), zrakovými poruchami (následkem chorobné změny oční rohovky v zápětí se sníženou schopností viděti za šera — vitamin A), při tvorbě krve (vitamin B), poruchách vzrůstu a kožních nemocech z avitaminosy, neboť příslušné potřebné vitaminy (A, B, C, D) jsou obsaženy ponejvíce v klobouku a roušku hub (zvláště vřeckatých) a to jmenovitě právě u smržů a ucháčů a vařením se neničí zcela. — A to se dovídáme ne snad z tendenčně „zaujaté" literatury houbařské, nýbrž z nestranného denního tisku.

Možnosti technického použití hub připomíná nám svrchu zmíněný choroš troudový s pýchavkou. Prvého užívalo se druhdy ku přípravě zápalné hubky ke křesadlům. Jiné choroše a pýchavky obrovské sloužily po náležité úpravě k hotovení čepic, resp. k obtahování holících čepelí (břitvy) („ČČH") a k čištění optických skel (?) A to zdaleka není vše, — i když vědomě pomineme mikroskopické kvasinky — kdo může tušiti co vše ještě z lůna budoucnosti vyloví průmysl z houbových surovin!

Čím jsou houby nám houbařům? Nejenom objektem národohospodářského vykořisťování: Což ten požitek při určování a sběru hub, ten tělesný a duševní prospěch, to fysické i duchovní osvěžení přírodou a lesem — i to by byla řada kapitol pro sebe.

Jaro Miškovský:

Stopy houbařského dávnověku.

Z jazykového pokladu národa daly by se odvodit mnohé poznatky o kulturním vývoji lidstva a jeho způsobu života. Tak výraz „houby" znamená v české lidové řeči žertovně nic, anebo něco bezcenného, ve smyslu až pohrdlivém. O češtině praví dr. Oberpfalcer, že je jazykem vtipným. Jistě ne bez vtipu zpívá náš lid o houbařském štěstí:

„Šla má milá na houby,
ona mně tam zabloudí.
Nezabloudí, neboj se,
ona houby přinese!"

Počátky houbařství dlužno hledat v dobách prvotní kultury sběratelské, kdy se lidé živili sbíráním přírodních plodů a rostlin. Byl to, podle Ovidia blahé paměti, zlatý věk lidstva („aurea prima sata est aetas").

Staří Čechové zakládali svá sídla již jako zemědělci, znalí kulturního rostlinstva a mající smysl pro výrazné znaky svého okolí, jak o tom svědčí pojmenování osad. Na rozdíl od kočovných sběratelů, vedli staří Čechové život usedlý. Životní míra obyvatelstva, které mělo také svou vedoucí vrstvu, lechy a vladyky, nečinila sbírání lesních plodů, kořínků a hub hlavním pramenem obživy. Houby měly spíše význam jako koření a doplněk vařené stravy. Jakou výjimku jest až dosud požívání hub za syrova, ukazuje název druhu ryzce „syrovinka" (Lactarius volemus). A poněvadž péče o kuchyni příslušela ženám, lze si domysliti, že na houby nechodili zpravidla rekové a bohatýři, ale ženy a děti. Když muži vídali spousty hub v tehdy převážně zalesněném území domoviny, není divu, že nevážnost z nadbytku došla výrazu — cum grano salis — ve slově „houby".

Nejinak tomu bylo u starých Germánů, čehož dokladem jest v němčině zachované rčení: „Das ist keinen Pfifferling wert." — Doslovný překlad: „To nestojí za lišku" (míněn druh lesní houby). Česky by se řeklo: „To nemá ceny za mák. To nestojí za psí štěk." — Tak nízko musila být hodnocena v lesích staré Germanie hromadně rostoucí liška (Cantharellus cibarius), že její název „Pfifferling" přešel do německého větosloví na označení bezcennosti. Nevadilo, že jak během doby ustupovaly lesy orné půdě a sídelním plochám, ubývalo i hub lišek, jež pak stoupaly v ceně. Nicméně zůstala liška nejznámější a nejoblíbenější houbou jídelních lístků střední Evropy až po naše časy, zřejmý to důsledek jejího pradávného rozšíření.

Za starých časů bývalo hledání hub spojeno s nejistotou co do doby návratu, pro snadnou možnost zabloudění v hlubokých lesích. Jestliže dosud český lid mluví o člověku před jeho zrozením, že „byl ještě na houbách", vyjadřuje tím, že se nevědělo, kdy a zda vůbec přijde. V němčině pak znamená „in die Pilze gehen" v obrazném smyslu: ztratit se, zmizet, upláchnout. Z výrazu „Glückspilz" (česky: šťastlivec, dítě Štěstěny) lze soudit, že staří Germáni přičítali hřibům čarovnou moc přinášet štěstí.

Nevážnost vůči příliš rozšířeným houbám se nevztahovala tudíž v dávnověku na hřiby. Ani kdyby u nás nebylo místního názvu Hřibojedy, netřeba pochybovat, že hřiby byly odjakživa vyhledávány ze všech hub na místě prvém, jak je tomu dosavad. Obliba hřibů, gastronomicky opodstatněná, opředla je houbařskými pověrami.

Úctyhodnědlouho se udržela víra ve vliv Měsíce na růst hub. Již pohanští kněží uctívali v Měsíci mocné božstvo a přinášeli mu oběti. Več se tehdy nezvratně věřilo, nezvrtla doba úplně. Ústní podání má tuhý život. Vždyť přese všechny změny životních podmínek jsou stopy dávné znalosti houbařství uchovány v současné fraseologii!

Miroslav Fišer:

Něco o pýchavkách (Lycoperdon).

Rád si všímám těchto bílých drůžiček našich lesů, tolik opomíjených, neuznávaných a bohužel, přečasto rozšlapávaných. Přes hojnost svých druhů, v Protektorátě na 50, a ohromný počet jedinců, zůstává tento rod většinou houbařů nepovšimnut. Širší veřejnost považuje pak vůbec pýchavky prostě za prašivky a dle toho s nimi zachází. V mnohých povšechných naučných slovnících jsou pýchavky označovány za Bovista a dopouštějí se tedy takto i kruhy přírodovědecké stejného

omylu. Dr. Panýrek, před prvou světovou válkou známý populární pisatel lékařských feuilletonů, po zásluze veřejností se zájmem sledovaných, píše doslovně: „Širší kruhy znají nejvýš dvě, tři jedovaté houby — muchomůrku a pýchavku.“ Náležela tedy pýchavka k populárním jedovatým houbám. Povšimněme si tedy blíže této, do nedávna tak nebezpečné houby.

Patří do řádu pravostopkatých, podřád břichatek, jehož 1. čeleď nese její jméno. Plodnice podobají se obráceným zátkám, hruškám, lahvicím nebo kuličkám na spodu úžeji vytaženým. Vždy tedy u země užší, nahoře pak rozšířené a některé druhy činí dokonce dojem, jakoby plodnice se sestávala z nožky a klobouku. Barva ponejvíce bílá. Některé druhy jsou skoro hladké, většina však má na povrchu jemná zrnečka, některé zrnečka hrubší, ba i ostnitá. Zrnečka dají se lehce rukou setříti a můžeme pak pohodlně cítiti skvělou houbovou vůni, kterou se pýchavky vyznačují. Několik málo pýchavek dokáže provoniti celý sběr.

Lesní pýchavky milují světlo a nalézáme je proto na krajích lesů, v lesích vysokých, na lesních cestách a kde zdánlivě v hustším lese, tu stačí si povšimnouti, že toto místo má jistě dostatek světla shora. Pokud se půdy týká, tu rostou pýchavky na půdě tvrdší, ba tvrdé, rozhodně ne kypré, odtud jejich výskyt na krajích cest a v cestách přímo. Rostou ve shlucích a jejich sběr je proto velmi snadný. Malé kusy nesbíráme, přijdeme si pro ně později, až dorostou.

Pýchavka je jedlá v mládí. Její mládí a jedlost trvá do oné doby, dokud její vnitřek, těřich, který je komůrkatý a rozpadává se ve vlášení, nevytvoří výtrusy. Prakticky: mladá plodnice je na řezu pro povrchní pohled stejnorodě bílá a na omak tvrdá. Pokud řezem, nebo natrhnutím shledáme, že vnitřek začíná zelenat, nebo že plodnice je měkká, tu je již pro použití nevhodná. V pozdějším stadiu mění se nazelenalé vlášení, doposud vlhké, v suché, hnědé výtrusy. V mládí jeví se nám plodnice jako celek, v pokračování zralosti můžeme pak rozeznati již obal a vnitřek. Dalším znakem mladosti plodnice je její bezvadný vršek. Později mívá ve středu hlavičky na vrchu bod, pak dírku, na to se již obal trhá, plodnice celá hnědne a stává se známou nebezpečnou pumou, ze které se při stlápnutí valí hnědý prach. Sbíráme-li pýchavky, přesvědčme se proto nejdříve omakem o jejich tvrdosti a vršku bez bodu. Nalézáme-li mnoho jedinců již v pokročilém stadiu zrání, klidně se sběrem přestaňme, neb museli bychom každou plodnici zkoumati, než si ji vezmeme.

Pýchavky nikdy nejsou napadány hmyzem, jen výjimečně viděl jsem je okousány snad ptactvem, snad drobnými zvířaty. Soudím, že vůně pýchavky je těmto konsumentům příliš pronikavá.

Pýchavky začínají růsti koncem června, když již je dosti teplo. Po měsíci, nebo 6ti týdnech většinou již plně dozrávají. Po 2—3 týdenní pause roste však generace nová, takže můžeme pak opět i do začátku října sbírati. Vyprášené staré plodnice nalézáme po zimě, po přestálém tlaku sněhu, jako stlačené fíky, ovšem prázdné. Vítr rozvane je pak mezi listí, pokud již na podzim a v zimě neuklidily je deště a pod. Pýchavky nemají trvalého podhoubí, ze kterého by stále vyrůstaly, avšak přirozeně najdeme je opět na místech z loňska známých, neb výtrusy většinou dopadnou nedaleko plodnic a zde naleznou sobě nejvhodnější podmínky.

Nyní po těchto přírodovědeckých učenostech něco o stránce gastronomické. Do polévek se pýchavky nehodí, ač tak skvěle za syrova voní. Rozvaří se totiž a jejich vůně vařením vyprchá. Zmizí nám tedy nejen samy, ale i jejich čichová substance. Nedocenitelné jsou však smažené, ať již s ostatními houbami, nebo zcela samostatně. Poslední způsob zkusili jsme v naší domácnosti s nudlemi a zvlášť o prvé této krmi jsme souhlasně prohlašovali, že je pravdivé rčení o houbách, jako mase lesa a srovnávali nudle se smaženými pýchavkami s pověstně oblíbenými „šunkaflekami“ naší maminky. Pýchavky oškrabujeme, ma-

lé půlíme, větší ještě dále rozkrajujeme. Při tom zkontrolují se eventuelně již pokročilé kusy a odhodí. Se sušením jsme se velkých výsledků nedočkali. Jedná se přece jen o houby a tím i řízky malé a pak se pýchavky rády rozdrobí. Pokus s naložením do octa byl lepší. Vybrali jsme k tomu zvlášť tvrdé kusy, ne zvlášť velké, nekrájeli je, jen oškrabali. Nebyly špatné. S pýchavkou dlabanou jsem se, ke své lítosti a jejímu štěstí, posud nesetkal. Roste na pastvinách a ty u nás nejsou.

Jos. Otruba:

Nové druhy hřibů na Olomoucku.

Boletus versicolor Rostk., hřib různobarvý. Objevil se letos počátkem července v „Království" u Grygova. Je příbuzný B. chrysenteron, má však klobouček matně sametový, krvavě načervenalý, nerozpukaný a dužninu s rourkami chromově žlutou. Třeň v celé délce skoro stejně silný, nahoře žlutý k basi červeně tečkovaný. Sladce chutnající dužnina zůstává na řezu žlutá, rourky starších jedinců po doteku slabě zelenají. Vyskytuje se jednotlivě nebo ve skupinách v tlejícím listí porostů dubohabrových. Voní a chutná velmi příjemně.

Boletus rubellus Quel., hřib červený. Je menší předešlého a nápadný hlavně sametovým, krvavě červeným, nerozpukaným kloboučkem. Citronově žlutá dužnina a rourky po doteku zelenají. Třeň, k basi ztenčený a obyčejně zakřivený, podélně žebernatý, krvavě červený a jako klobouček matně sametový, pomačkáním hnědne. Citronově žlutá, slabě kyselá dužnina na řezu mírně modrá.

Roste ve smíšených listnatých lesích pod „Bílým kamenem" na vlhkých travnatých cestách nebo v kobercích ploníku pod duby.

Boletus alutarius Fr. Hym. Podobá se úplně hřibu žlučovému B. felleus Bull., od něhož se liší tmavším kloboučkem a okrouhlým ústím rourek. Dužnina je nasládlá, poněkud trpká. Roste ve smrkovém lese na březích Bystřičky u Smilova, někdy společně s B. felleus. Viděl jsem asi 10 exemplářů.

Josef Perútka:

Otravy houbami na Zlínsku.

Lesnaté okolí Zlína je houbami bohaté, a ač se zde houby hodně sbírají (r. 1942 napočítal jsem na trhu 45 druhů jedlých hub), není o otravách houbami slyšet. Od min. svět. války znám toliko dva vážnější případy. Brzy po válce se udál trag. případ v nedalekých Malenovicích, kde se otrávila 7členná rodina. Čtyři případy končily smrtí. Sbírali u lesa žampiony. Případ jsme nemohli vyšetřit, protože teprve tento případ nás ponukl se zdejším lékařem p. Dr. Králem, abychom studovali, kterými houbami se lidé tráví. Jistě však šlo o otravu much. zelenou neb bílou.

Tři léta na to byl volán jmenovaný lékař do blízké vsi Prštné k houbami otrávené matce hajného. Sbírala „májůvky" v srpnu. Ve vyvrhnutých zbytcích jídla našli jsme slabě narůžovělé, hranato-okrouhlé výtrusy závojenky olovové. (Objevuje se ve zdej. lesích některé roky ve znač. množství.) Otrávená se ve dvou dnech uzdravila. — Poznamenávám, že i much. zelená se zde objevuje v některých letech též ve větším množství. Ne tak much. bílá, kterou jsem našel za 25let toliko dvakrát a to jednotlivě. — R. 1943 na podzim nalezl jsem ve sběru jednoho houbaře mezi zelenkami (velmi řídce se zde vyskytují) též 1 exempl. much. zelené a zabránil tím neštěstí. — V říjnu 1943 potkám známého a ten mi vztekle povídá, že už to svinstvo (roz. houby) jíst nebude. Nasbíral prý si václavek a má již po dva dny bolení břicha. Viděl jsem, že má též žloutenku. K lékaři jít nechtěl, nestálo

mu to za to. Ukázal mi, kde václavky sbíral a tam jsem teprve zjistil, že václavkou mu byla i třep. svazčitá.

To je vše. Další zprávy budou případně následovat.

V. Lego:

Otrava houbami.

Letos v květnu onemocněl na Mnichovicku prudkou otravou po požití hub řed. šk. v. v. Žížala, velmi dobrý houbař. Soudí, že to byla neznámá mu zvonovka. Našel jich na louce větší množství, a poněvadž velmi příjemně voněly, vzal mladé exempláře a dal upravit doma k večeři. Byly tak dobré, že druhý den došel i pro ostatní, mezi nimiž byly některé staré a vodou rozmočené. Asi za 3 hod. po požití byli on i jeho paní postiženi nevolností, která se vystupňovala v prudké bolesti a vracení. Řed. Žížala, který snědl větší část hub, ztrácel druhého dne i vědomí a ulevilo se mu teprve po lékařském zákroku. Následky cítil asi týden.

Pozn. red.: Děkujeme našemu dávnému spolupracovníku za cennou zprávu, a prosíme jej, aby u p. řed. Žížaly zjistil popis sbíraných hub.

Sm.

O. Rozum:

Jak může dojíti k otravám.

Loni začátkem července jsem přijel do městečka na Hradecku navštívit příbuznou rodinu. V okolí je plno písečnatých lesů a mladá paní je nadšená houbařka. Ale lupenaté houby zná málo. Chtěl jsem jí tedy ukázat, co z nich může sbírat. Ukazoval jsem jí jedlý (dle Smotlachy) kukmák okázalý, ale hlavně jsme sbírali jedlou muchomůrku slámožlutou čili žonkylovou (Am. jonquillea), která tam roste hojně. Ale nebylo to tak jednoduché. Nacházeli jsme kusy, jež se lišily. Trochu jinou barvu měly ve stínu, jinou na plném slunci, jinou, byly-li vlhké a pod. Často se ptala: „To je také ona?" Zvěděla tedy, že se barva klobouku různými vlivy může měnit. Toto poznání se jí mohlo státi osudným.

Odjížděl jsem maje za to, že muchomůrku slámožlutou bezpečně pozná.

Zakrátko jsem přijel znova. Mladá paní se pochlubila, že jí nasbírala, a to na novém nalezišti, a to v trávě před lesem pod duby a že ty muchomůrky byly trochu zelené. Že je má s jinými houbami naloženy ve sklenici. Při tom „do zelena" ve mně hrklo. Letím pod duby. Skutečně. Hledí tam na mě nazelenalé klobouky smrtonosné muchomůrky zelené čili hlízovité (Am. phalloides). Byly úplně hladké, skoro bílé, lesklé. Připomínaly kukmák okázalý. Ohromné štěstí ještě, že ve sběratelce přece jen asi vznikla pochybnost, takže se neodvážila užít jich čerstvých a pro jistotu je konservovala.

Ptám se pak doma, jak to, že je sebrala, když přece nebyly slámožluté? A tu je klasická odpověď: „No, já jsem nad nima uvažovala, ale pak jsem si řekla, že je to taky taková nějaká odchylka, něčím způsobená, a že je to buď kukmák nebo slámožlutá."

A teď jsem teprve viděl, jakou chybu jsem udělal: Když chci někoho poučovati o jedlých muchomůrkách, musím mu současně také ukázati muchomůrku zelenou. Není-li po ruce skutečná, tedy na obraze, a to v různých formách. Tak, jak je v „Českém houbaři" dra Macků, nestačí.

Frant. Markalous:

Jedlé houby v Žamberských lesích.

Žamberské lesy! Kolik mají krásy pro toho, kdo jimi prochází, nebo se na ně dívá s kteréhokoliv návrší nad milým městečkem podorlického kraje. Milé jsou v zimě pod sněžnou přikrývkou, kdy na

lyžích projíždíme jejich průseky a ztichlými cestami a stejně tak vábí nás v horkých letních dnech svou chladivou, stinnou a uklidňující náručí. Jejich bohatství rostlinné je nepřeberné a upoutá každého milovníka přírody. Lesní slunné stráně a paseky zardí se v létě bohatou úrodou lesních, vonných jahod a malin, v zeleném koberci borůvčí pochutnáváte si na sladkých borůvkách, a houbaři? Ten, kdo alespoň částečně vnikl do tajů houbařské „vědy", neodejde téměř nikdy, počínaje prvními jarními měsíci a konče listopadem, ze žamberských lesů bez úlovku.

V časném jaru můžeme do naší kuchyně donésti penízovku sametonohou, krásný okrový smrž obecný a s ním příbuzný chřapáč, později v dubnu a v květnu i čirůvku májovku. V měsíci červnu přibývá již značně na houbařském úlovku. Z jehličí vyskočila a do světa zvědavě se dívá holubinka trávozelená, holubinka dívčí, a pod vrstvičkou mechu a hlíny nesměle vykukují holubinka osmahlá s holubinkou černající. Pod skupinou dubů, přímo u silnice na slunci v kořenech se rozložil hřib dubový s celou společností. V červenci pod břízou na stráni i v smrkovém mlází usmívá se na nás tmavohnědý sametový klobouček hřibu kováře, a podíváš-li se pozorně kolem, neseš si jich slušnou dávku k chutné večeři.

V březových skupinách přišlo k němu na návštěvu i jeho příbuzenstvo: hřib křemenáč s rumělkovým kloboučkem, rovněž s bohatou rodinou a poněkud skromnější hřib kozák, zatím co drobnější hřib peprný jako malý neposeda rozběhl se po celém lese, po cestách a průsecích. Do měkké mechové podušky a vřesového porostu usadil se hřib obecný, zatím co jeho bratru s hnědým čokoládovým kloboukem zalíbilo se více na prohřáté pískové stráni pod modravou střechou borovic. Na cestě k lesu zahlédne tvé oko v tmavém travním porostu na pružných nožkách jako sbor drobných baletek skupinu špičky obecné, která dodá výbornou chuť bramborové polévce a neméně chutná s ní i houbová smaženice. Ve vysokém lese pojednou, jakoby přes noc prodrala se jehličím skrabatělá, v ústroji skromná much. růžová se svou sestrou much. šedou — obě ještě do nedávna obávané „prašivky" — dnes však velmi sbírané houby. Také v rodu holubinek přibylo: listodvojná s vlahomilnou, a v zámeckém parku červenožlutavým kloboukem se chlubí holubinka zlatá.

V mladé tyčkovině „V dolech" odpočívá lanýž bílý v kole strmělek kyjonohých; poblíže nich rozložila se jakoby pod světlými slunečníky skupinka strmělek vyhloubených, z mechového sametu usmívá se na tebe houf lišek, a jako bílé slečinky vyšly si na procházku pýchavky; z okraje lesa volá na tě klouzek sličný se svým druhem v hnědavém kabátku klouzkem kravským; bílý jejich kamarád usídlil se do trávy v nízké borovince, z vysoké boroviny září žlutým kloboukem hřib strakoš.

Nad tebou horké srpnové sluníčko vrhá ostré stíny na jehličnatou pokrývku a ty nemůžeš se rozloučit. V tmavém podkladu lesního koberce jako pestře vyšité květy nacházíš znamenitý slizák mazlavý na citronové nožce, a slizák lepkavý, ryzec jemný, hřib žlutomasý s hřibem hnědým; do hustého podrostu ve smrčí usadila se sluka, a dokonce nacházíš první ryzce pravé s oranžovým kloboučkem, který v podzimu změní za zelenavý. Roj čechratek podvinutých tě vábí, abys doplnil svou téměř již plnou torbu.

Přešlo horké léto a zavál první vítr ze strnisek. — V lese však stále sběru dosti. Žlutým kloboučkem svítí hřib dutonohý, jako bělavé vločky na hnědavé tenounké nožičce sedí tiše špičky česnekové, v borůvčí nacházíš ryzec synovinku, nedaleko holubinku olivovou, s hnědavým i modravým popraskaným kloboučkem, tu a tam skromně krčí se helmovka ředkvičková, z daleka příjemně voní strmělka anýzová a do jejich společnosti přispěchala i pečárka lesní s kuřátky žlutými i jarmuzovými, a tu jako svíčičky v celém shluku stojí vážně kyjovky. V zámeckém parku v čarovném kruhu čekají na tebe strmělky mlžen-

ky, na loukách volá tě pečárka obecná a máš-li štěstí, najdeš i pečárku velikou.

Ani v září, kdy již tiše zpívá vítr ve smrčinách svou podzimní píseň a kdy zlatem rozhořely se koruny bříz a buků, tě les nezklame. Hned u okraje písčité lesní cesty zakryta zpola jehličím, jak popelka vyrůstá čirůvka zelenka s čirůvkou havelkou, na dlouhé nožce vážně se kývá penízovka dlouhonohá, zatím co její příbuzná penízovka dubová již se usadila pod skupinou dubu na pokraji lesa. Na pasece ve vysoké trávě pojednou překvapí tě rozložený šupinkatý klobouk bedly ztepilé. V posledních dnech září jistě neopomineš zajíti si pro náramkovitou václavku, kterou v některých letech můžeš sbírati ne do torby, ale do košů. Někdy místo ní nalezneš na pařezu šupinovku opěnku, či její tetu, šupinovku křivonohou. Tvůj jídelní lístek zpestří lošák jelení a lošák bílý, plžatka vonná, slonová, tečkovaná, penízovka vřetonohá, čirůvka znetvořená, špinavěžlutá, nafialovělá čirůvka špinavá; na lukách nacházíš čarovné kruhy čirůvky dvoubarevné a v okraji lesa u cesty skupiny čirůvek nahých.

A na jednom místě „v mostiskách" zůstaneš pojednou překvapen státi před skupinou mohutných hub se širokým nahoru rozevřeným prsténcem, na silném příčně pruhovaném třeni, který nese masitý vyklenutý klobouk ozdobený šupinami. S obdivem hledíš na náramkovitku královskou, se kterou nesetkáš se v žádném jiném místě žamberských lesů. A na další cestě nacházíš hnědavé pohárky-kustřebky, tam opět v lesním úvalu stroček nastavil svůj kornoutkovitý klobouček paprskům podzimního slunce.

Můžeš si přáti něco více? Tvá kuchyně denně může býti doplňována čerstvými zásobami, aniž kdo čeká s nůžkami, aby si odstřihl část potravinového lístku. A příjemná vůně sušených hub v zimě, kdy sedíš nad houbařským časopisem připomene ti znovu všechny ty příjemné chvíle v tichu lesního šera — i vůni sluneční paseky.

Karel Krejčí:

Několik slov k org. houbařům: chraňte les!

Naše lesy a háje dekorují svou zelení naši krásnou zemi a obohacují náš lid nejen dřevinou, zvěřinou, dobrými plodinami (borůvkami, jahodami, brusinkami, ostružinami, malinami), ale ve velkém množství různými houbami, z nichž jest mnoho jedlých a po stránce národohospodářské velmi cenných. Kdybychom měli zhodnotiti pouze váhu hub jedlých, jednoročního sběru, dosáhli bychom cifry mnoho milionů K.

Tyto lesní plody, tedy i houby nikdo neseje, nesází, nepěstuje; rodí a rozmnožují se samy, je to jak se říká lidově dar od Boha, dar naší přírody. Tak jako člověk mění svůj šat dle ročních období a tím i vzhled, tak i příroda se mění; přes zimu jest prosta zelených ratolestí, usíná, odpočívá, avšak z jara se počne probouzeti a hlásiti k novému životu: zahaluje se čím dále tím více do zeleně různých odstínů zdobené pestrými květy a na sklonku léta obohacuje se cennými a pěknými plody. V létě a na podzim je jich tu plno.

Nuže, viďte, přátelé, jak je ta příroda krásná... Přibližte se k ní a vstupte opatrně do ní — poznejte ji! Je tak bohatá a při tom prostá, že vám dá kdykoliv nahlédnouti do svého života, ukáže vše co má, ano, také vám i mnoho dá — ovšem, porozumíte-li jí.

Žel, že jest více těch přátel, kteří ji nejen falešně milují a nikdy nepochopí, ale i o její krásy a dobré plody bezúčelně olupují, drancují, ba přímo ničí a tak po stránce národohospodářské velké škody tropí. V prvé řadě jsou to rozpustilé, nezletilé děti (školní mládež), jež řežou či lámou větve různých stromů, trhají po lese květiny, které zanedlouho uvadnou a pak je zahodí. Není to zbytečné? Dalším zločinem jest vybírání ptačích vajíček a mláďat. A tu apeluji v prvé řadě na ct. rodiče a učitele, aby děti poučili, jak se mají v lese a přírodě vůbec chovati a ji milovati. Další velkou neslušností při po-

chůzkách po lese neb při sběru hub je rozbíjení a rozkopávání neznámých „prašivých" hub, z nichž jest mnoho jedlých a značné ceny. Divím se tomu, že i mnozí t. zv. „houbaři" — lidé dospělí, mnohdy pokročilého věku, mají radost, když si mohou „s velkým gustem" do neznámé jim houby (mnohdy jedlé a velmi dobré) kopnouti aneb jí holí „napařiti" a klobouček jí uraziti. Jiným a hnusným zvykem je, když houbař nalezne hříbečka a počne pátrati po t. zv. „bratříčku", nevidí-li jej, dá se do „odborné" činorodé houbařské práce: rozhrabe a obrátí na onom místě lesní humus jako divá zvěř na ruby. Výsledek toho darebáctví jest nepatrný neb žádný; ale škoda pro něho a ostatní houbaře značná, neb rozhrabáním lesního humusu zničil celé podhoubí, které mohlo v krátkém čase nasadit nové plodnice a obohatit houbaře. Dalším nehezkým zjevem při pochůzce po lese a při sběru hub je pískání a hulákání.

Lesní správy a hájenský personál nemají z těchto případů radost, neb se tím plaší zvěř srstnatá i pernatá, zvláště v době hnízdění.

Nejvíce jsou rozezleni proti škůdcům a hanobcům lesa řádní houbaři: čtenáři ČČH, členové ČMS, spolupracovníci ve výzkumu hub mykol. ústavu Smotlachova. Ti pečují o to, aby všechny uvedené nešvary odstranili a napravili, což jde lépe nežli zákazy pevnější organisací. Budiž také dozorčím orgánům lesním jasno: Všichni ti, kteří nějak ruší a poškozují les a jeho klid, nepatří k organisovaným houbařům a nepatří do lesa! Tam patří jen houbaři organisovaní z ČMS, ČČH a MÚ.

H o u b a ř i! Sezona ke sběru hub je v proudu, pusťte se ve všech obcích ihned do práce, vybídněte své přátele, svědomité houbaře a utvořte místní houb. kroužky a staňte se ihned řádnými členy Č. mykol. společnosti v Praze III., Karmelitská ul. č. 14, nelitujte a odebírejte Časopis čes. houbařů, poučíte se z něho a poznáte mnoho dobrých jedlých hub jiných. Ano, poznáte i houby jedovaté, životu nebezpečné, zabráníte tak otravám. Všichni zúčastněte se i ochrany lesa a výzkumu hub.

Frant. Král:

Oblíbené „houbařské" jídlo Bezděkovo.

Vzpomínka z Hořovicka.

Průkopník praktické mykologie učitel Jan Bezděk měl před 40 roky o prázdninách houbařský kurs v Hořovicích na Podbrdsku. Dopoledne přednášíval theorii, odpoledne chodil se svými posluchači po lesích. Pestrá směs sebraných hub se upravovala večer v hostinské místnosti „Besedě" (dnes zaniklé) a hostům nebo interesentům se předkládala k jídlu. Jísti takové houbové jídlo patřilo k odvaze, protože i v Hořovicích byli lidé konservativní, kteří věřili jen hříbku, lišce, ryzci a několika málo dobrým houbám. Ostatní byly všechny „prašivky".

Jednou po takové odpolední exkursi po lesích zapadla celá výprava žíznivá a hladová, do hospůdky v Podluzích. Bezděk šel do kuchyně a něco tam s paní hostinskou vyjednával. Potom zasedl v šenkovně za prostý zelený stůl a řekl: „Ve chvilce spatříte moje nejzamilovanější houbařské jídlo." Všichni byli zvědavi, co paní hostinská přinese. Konečně přišla a postavila před Bezděka talíř pokrytý bílým ubrouskem. Vážný jindy mykolog se potutelně usmíval, otálel, napjal zvědavost svých oddaných žáků jako strunu a pak rázem talíř odkryl. Tableau. Očím užaslých diváků se objevily tři vuřty s cibulí. Bezděk se hned do nich pustil, snědl je s velikým apetitem a zapil půllitrem piva. Udiveným hořovickým houbařům vysvětlil: „Na svých houbařských výpravách jsem odkázán většinou na zapadlé vesničky v lesích. V mnoha případech jsem se přesvědčil, že naše milé paní šenkýřky mým houbám nevěří a nechtějí mi na ně půjčiti ani kastrolek. Musel jsem brát za vděk vuřty, které obyčejně měli všude. Tak se staly vuřty mým zamilovaným „houbařským" jídlem." Posluchači vypukli

v smích a za veselé nálady dali si všichni Bezděkovo oblíbené „houbařské" jídlo — vuřty s cibulí. Myslím, že útulná podlužská hospůdka (Na severní točně?) byla tenkrát úplně vyjeděna.

K. Málek:

Otrava muchomůrkou bílou v Praze.

Dne 13. srpna 1944 zemřela ve svém bytě v Komořanech 22-letá manželka mechanika R. Zusková a o den později v dětské nemocnici její 15-měsíční dceruška následkem otravy houbami. Podle vyšetření nasbírala si pí. Z. v modřanském lesíku houby a mezi nimi několik žampionů, a připravila z nich kubu. Smrt nastala 4. dne po požití hub, ačkoli následky otravy projevily se hned v noci. Lékař však nepředepsal převoz do nemocnice a omezil se na předpis živočišného uhlí, protože otravu zřejmě podceňoval. Jakmile však pacientka řekla, že jedla „žampiony", pak zkušený houbař nebo toxikolog hned ví, že jde o otravu muchomůrkou hílou (Amanita viridis). Tragické je, že tchán zemřelé má značný chov králíků, takže nejspolehlivější lék proti muchomůrkové otravě, t. j. kaše z králičích mozků a žaludků, byl v dostatečném množství po ruce. Výskyt muchomůrky bílé v borovicovém lese na kopci právě nad Komořany je znám. Opětovně přinesl odtamtud do přednášek ČMS v minulých letech krásné exempláře této nebezpečné houby autor této stati. Možná, že tím tenkrát uchránil někoho před otravou těmito nebezpečnými dvojníky žampionů. Časem se podařilo varovati sběrače hub před zelenou muchomůrkou, avšak její bílá odrůda je pro svou podobu s pečárkou stále největším nebezpečím pro houbaře méně zkušené.

Dr. F. Smotlacha:

Nesrovnalosti ve výzkumu franc. autorů.

Otázku: „Jsou výtrusy hub také jedovaté", jsem nadhodil několikrát v ČČH a ještě častěji na přednáškách a odpovídal na ni podle svých zkušeností vždy positivně. Podrobný výzkum laboratorní moje mínění potvrdil. Přece však se něco neshoduje. Před několika lety rozšířila se tiskem zpráva z Francie a také v našem časopise byla uvedena o zvláštní metodě k léčení otrav phthalinem (phalloidinem) z much. zelené (Am. phalloidea), která spočívala na zkušenosti, že much. zelená a bílá králíky neotravují. To se vysvětlovalo tím, že v žaludku králíků je vylučována ochranná látka, protijed. Proto byla brána sliznice čerstvě usmrcených králíků a podávána ve formě kuliček otráveným. Čili podle tohoto názoru jsou králíci vzdorní proti jedu muchom. zelené a bílé. Podle jiných franc. pokusů, uvedených v předchozím referátu Melzerově měly by výtrusy uvedených muchomůrek býti i králíkům jedovaté!? Zde je neshoda, kterou je ještě potřebí vysvětliti.

Jožka Kavka:

Houbařský odznak.

Jednou z prvních hub, které mne zaujaly svým nápadným zjevem, byl krásnorůžek (Calocera viscosa Pers.). Po celé léto i na podzim vyrážejí v jehličnatém lese tu a tam kol pařezů a zpod zetlelého jehličí něžné oranžové plaménky asi 4 cm vysoké, úhledně rozvětvená. Zkusme vytrhnout jeden ze země. Nějak nejde. Je hluboce „zakořenělý", pevně zapuštěný do substrátu. A tak se stává, že obyčejně jemný plamének rozbijeme, přetrhneme, rozmačkáme, nevydloubneme-li jej opatrně zespodu.

Nyní si houbičku prohlédněme. Plodnice je oranžově žlutá, kyjovitá, parohovitě rozvětvená, pružná, za vlhka slizká, kluzká, za sucha

Obr. 22. *Choroš pestrý* (Polystictus versicolor L.). Má plodnice polokulovité, rostoucí střechovitě nad sebou a vedle sebe na pařezech a kmenech všech stromů, zvláště listnatých. Svrchu jsou sametové, lesklé, šedě, červeně, olivově, oranžově a žlutě pruhované. Otvory bílé. Velmi hezké houby, ovšem hodící se jen jako ozdoba, neboť jsou pro svou tuhost nejedlé. Archiv ČČH, napsal Sm.

tvrdá, rohovitá, lámavá. Na první pohled bychom řekli, jsou to kuřátka. A nezkušení houbaři skutečně tak nazývají tuto hubku. Ovšem mikroskopická diagnosa nám říká, že pravá kuřátka (Clavaria) jsou od krásnorůžku ostře odlišná. (Jednodušším tvarem basidií, t. j. zvláštních buněk, které nesou na stopkách výtrusy, se řadí krásnorůžek do skupiny Dacryomycetů, systematicky níže postavené než jsou Hymenomycetes, kamž patří kuřátka.)

Nás by spíše zajímalo, k čemu je tato houba? Jíst se zřejmě nedá, je moc tuhá. Ale není třeba posuzovat užitečnost přírodnin jen z materiálního hlediska. Nám stačí, že krásnorůžek je jedna z nejhezčích a velmi dekorativních lesních houbiček. A tu mě napadá, že by se krásnorůžku dalo použíti zajímavým způsobem. Plodnice je vytrvalá, usušením zachovává svěží oranžovou barvu i tvar. Nesmí ovšem přeschnout, jinak by se lámala. Proč bychom si tuto věcičku nezvolili za houbařský odznak? Když mohou botanikové a alpinkáři nosit za klopou kabátu bělostnou protěž (Leontopodium alpinum) jako odznak, proč by nemohli houbaři nosit usušenou plodnici hezkého krásnorůžku. Vybereme si zvláště pěkný rozvětvený typ a až půjdeme zase do lesa na houby nebo jinam do přírody, budeme si vykračovati s oranžovým plaménkem v knoflíkové dírce. Potkáme přítele houbaře, rovněž s oranžovým plaménkem a řekneme si: „Hle, Calocera viscosa! Ať žije houbařina!"

RNC Rudolf Antoš:

Odolnost podhoubí B. chrysentereon, a jeho ochranné zbarvení.

Loňského roku v polovině června sbíral jsem v lese Boru v Solopyskách, okr. Louny, Am. spissa, rubescens a jako velkou vzácnost Canth. cibarius. Jiné houby pro trvalé sucho nerostly. Cestou domů přišel jsem do rohu pole osetého vojtěškou a obklopeného smíšeným lesem. (Břízy, duby, smrky a borovice). Ve vojtěšce jsem nalezl asi 20 kusů

Boletus chrysenteron, které se velmi lišily od exemplářů rostoucích v lese. Je zajímavé, že houby rostly jen ve vojtěšce na okraji travnaté meze i několik kroků v poli a přes pečlivé hledání v samotném lese jsem nenalezl ani jediný kus. Houby rostoucí ve vojtěšce měly vesměs klobouky sytě tmavohnědé a velmi jemně popraskané, téměř síťkované. Třeň celý hnědočerný i na průřezu, jen těsně pod kloboukem zažloutlý. Rourky zahnědlé a suché. U některých jedinců třeň od ždola rozštěpený a směrem nahoru přehrnutý. Letošního roku koncem června navštívil jsem tutéž lokalitu uvedeného druhu. Pole je oseto žitem. Přesto, že celý lán byl důkladně a hluboko zorán, objevil se Bol. chrysenteron na témže místě, jenom jeho podhoubí rozšířilo se dále do pole, kolem meze a za ni na okraj lesa. Na tomto výskytu je viděti, že podhoubí hub má velikou odolnost a plodnice se dovedou přizpůsobiti svou barvou, řekl bych ochrannou, svému okolí. Při letošním sběru tajtrlinek jak se zde Bol. chrysenteron říká, jsem musel velmi pečlivě hledati mezi stébly žita, abych nalezl více kusů. Klobouk měly černohnědý jako hlína ze které plodnice vyrůstaly a třeně u všech sebraných kusů od spodu rozpraskané a směrem nahoru přehrnuté. Průřez třeněm měl barvu téměř černou s žlutohnědými skvrnkami. Tuto lokalitu sleduji již druhý rok. Zprvu jsem se domníval, že na zbarvení hub má vliv přirozené či umělé hnojivo, ale pole je značně vzdáleno od obce a cesty velmi špatné. Proto hospodáři pole nehnojí. Spíše je to přizpůsobení půdním, klimatickým a místním poměrům.

Rud. Jansa:

Strmělka obrovská čili bělostná (Cl. candida).

Tato houba vypadající shora jako ryzec peprný, nadělala mému sousedovi Koukalovi ve Slatině škodu na sadu. Loni jí tam měl veliký kruh, v bujné trávě nápadně vyšší a brčálově sytě zelené. Letos je kruh na mnoha místech přerušen, jakovy vypálen, zkompostován. Sleduji tento zjev dál, jsem zvědav na další postup.

Pozn. redakce. To je typický způsob parasitické symbiosy, na který jsem tolikrát v ČČH upozornil. Šmotlacha.

Lea Divišová:

Jedli jste již pýchavky a prášivky?

Nejedli — — snad nechcete říci, že jste do těch bílých, úhledných kuliček, které najdete často i na lukách — kopali?

Sbírat jste je měli a — — —

Očištěné, nakrájené dusí se s troškou tlučeného kmínu mírně osolené ve vlastní šťávě. Když vysmahnou, zalijeme mlékem, které si předem takto připravíme: Dáme mléko na plotnu, zahříváme, až je horké — nevaříme. Do horkého mléka zamícháme čajovou lžičku másla, dobře rozmícháme aby se máslo s mlékem dokonale spojilo. Do prochladlého zamícháme lžičku škrobové mouky. Tímto mlékem pýchavky nebo prášivky zalijeme, necháme ještě podusit — — podáváme k tomu těstoviny. Dobrý je — knedlík, ale i přídělové nudle a kolínka.

Až je budete dělat po druhé, přidejte dříve, než zalijete připraveným mlékem, trochu octa — — to je pro toho, kdo rád pikantní.

A když jsme s tím pikantním začli, budeme pokračovat. Na trhu se objevila rajčata. Rozvařte jich několik s přídavkem cibule a stroužkem česneku, rozvařené protřete sítem nebo cedníkem, zahustíte jíškou, podle potřeby a chutě přisladíte, po případě přikyselíte. Omáčka musí být velmi hustá. Zatím nakrájíte houby na hrubší kousky, prudce opečete, polijete připravenou omáčkou — — podáváte s chlebem, houskou. Nezvyklé — — ale dobré.

Lívanečky z pýchavek — — to když jste jich našli plný koš.

Očištěné, nakrájené houby udusíte, prochladlé usekáte, po případě umelete na masovém strojku, okořeníte špetkou pepře — kdo

rád, přidá ještě krájenou petržel. Zadělátе těsto z mouky, vajíčka, mléka a trochu pečivového prášku, zamícháte tam připravené houby. Na lívanečníku vypékáte malé placičky — jsou znamenité k zelenině — špenátu, mrkvi i dušené kapustě.

V. Dvořák:

Třepenitka slzivá, H. lacrimabundum Bull.

Tato houba mne vždy odrazovala od požívání svou za syrova zvláštní vůní a chutí. Letos našel jsem jí takové množství, že stačilo na oběd i na večeři. Vůně za syrova hodně kořenná až omamná. Houby dušené vydávají pak tak silnou kořennou a houbovou vůni, že nutno otevříti okno. Chuť jest velmi dobrá. Hodila by se však obzvláště do tmavších pikantních omáček, které mají muži nejraději. Dá se velmi dobře sušiti a podržuje svoje vlastnosti. Hospodyňky by si měly této houby všimnouti a zařaditi tuto do svého jídelníčku. Roste všude kolem cest, u plotů, kde bují plevel, neb vysoká tráva. Je to houba hniložijná, žijící na hnijících zbytcích dřeva v zemi.

Dr. F. Smotlacha:

Další naše pýchavky.

Pan řed. Šimr, náš vynikající mykol. pracovník, sestavil právě klíč pýchavek (Lycoperdon) hlavně podle Velenovského, který ovšem neobsahuje všechny naše druhy, jak jsem se s nimi setkal od r. 1907 odkdy je sleduji. Proto připojuji ke klíči Šimrovu malý doplněk. Každý kdo určuješ, použij obou klíčů. Je pravděpodobné, že některé nové druhy Velenovského odpovídají níže uvedeným druhům starým.

I. Plodnice nahoře ve stáří souvislá, pouze s okrouhlým otvorem.

1- Plodnice hlavicovité (většinou v lese).

1. Zprvu válcovitá, pak obráceně lahvicovatá 5 cm vys., 3 cm šir., hnědá se špičatými, drobnými hvězdicovitými ostny. Po jejich odpadu hnědě síťovaná.

L. constellatum Fr., pýchavka ohvězděná. Uvnitř hnědá. Spory kulovité, hladké. V listnatých lesích.

2. Obrácené cibuli podobná, žlutavá, zrnkatá, drobná

L. caepiforma Wallr., pýchavka cibulovitá. Plodnice jako obrácené cibule, s krátkým třeňovitým spodkem. Nahoře otvor. Výtrusný prach fialový. Spory okrouhlé, fialové. V lese.

3. V mládí sněhobílé, pak žlutohnědé, zrnitě drsné palicovité plodnice s vlnatým povlakem na povrchu, který se později rozpadá ve vlnaté vločky.

L. laxum Bon., pýchavka vlnatá. Hlavice později nahoře nadutá, třeň jamkovitý. Obsah tmavě červenohnědý. Výtrusy kul. ostnité.

4. Bradavkaté modravě popelavé hlavice ve stáří tmavohnědé s jasnějšími vločkatými bradavkami

L. cinereum Bon., pýchavka popelavá. Spodek třeňovitý. Ve stáří nahoře otvůrek. Obsah olivověhnědý. Spory kul. ostnité, velké.

5. Kulovitá shora smačklá bleděžlutá plodnice s hladkými načervenalými šupinami, ve stáří žlutohnědá s otvůrkem nahoře

L. serotinum Bon., pýchavka pozdní. Spodek třeňovitý.

2. Plodnice hruškovitá nebo káčovitá (druhy lesní).

6. Plodnice šeděmasovitě červená, pak purpurově červená, v hořejší pol. v kruzích hvězdovitě kuželovitý k sobě skloněnými ostěnky posázená, obráceně kuželovitá, shora promáčklá

L. cuprinum Bon., pýchavka měděná, se záhybným a koženatým spodkem. Obsah později purpurově červený. Výtrusy velké, jemně ostnité. V lesích listnatých.

7. Plodnice bledá, později po kusovitém odpadu zevního pokryvu hnědá, hruškovitá, 2—3 cm. vys. Na povrchu krátké, tlusté, křížovitě postavené, k sobě skloněné ostny,

L. cruciatum Rostk., pýchavka křížoostná. Vnitřek žlutohnědý. Na kraji smrčin.

8. Plodnice srnově hnědavá, kulovitá, dolů pozvolně ztenčená až káčovitá, drobná plodnice, řídce tmavě bradavkatá s hladkým vrcholem,

L. hirtum Pers., pýchavka trnatá. Vnitřek olivově šedohnědý. Výtrusy kul., hladké. V písčitých jehl. lesích.

3. Plodnice přisedlé, kulovité (druhy lesní).

9. Plodnice bělošedá, kulovitá, přisedlá 3—4 cm vys. s pevnými kužel. bradavkami, které s nižšími jsou promíšeny. Malý, okrouhlý otvůrek.

L. papillatum Schff., pýchavka papilkatá. Obsah později žlutne až hnědě olivově. Na málých trávnících, stráních a p.

10. Plodnice hnědá, jemnými bradavkami drsná, skoro kulovitá, dole záhybnatě stažená

L. granulatum Wa'lr., pýchavka zrnatá. Obsah později popelavý až olivový. Columella obráceně vejčitá. Na stinných lukách.

11. Plodnice špinavě běložlutá, hnědavá, ve stáří žlutohnědá, vločkatě ostnitá, pak zrnitá, skorokulovitá, dole záhybnatě stažená, slabě vmačklá s otvorem roztřepeným

L. ericaeum Bon., pýchavka lučinná. Opsah později olivově hnědý. Bez zřejmé columelly. Luka.

II. Plodnice ve stáří se shora rozpadne až na sterilní spodek.

1. Plodnice hlavatá se třeněm. Stráně.

12. Běložlutá až 13 cm vys. palice s hlavou 5—8 cm šir. s hustými ostny, po nichž zůstávají hvězdovité otisky. Třeň 3—5 cm tl., hladký.

L. pistilliformis Bon., pýchavka hlavatá. Obsah později olivový, pak šedohnědý. Na podzim na stráních.

2. Plodnice hruškovité. Jehličnaté lesy.

13. Bělavá, brzy citronově žloutnoucí se širokými bledými šupinami. Hořejší část plodnice ve stáří postupně zmizí, takže v zimě zůstane jen spodek.

L. flavescens Rostk., pýchavka žloutnoucí. Obsah olivově hnědý. Na podzim hromadně ve světlých lesích jehličnatých.

3. Plodnice přisedlá káčovitá bez třeně (velké houby).

14. Plodnice běložlutá, jemně zrnkatá, káčovitá 3—5 cm vys., se spodkem záhybnatým. Po uzrání vtiskne se proděravělá povrchová blána na jalový spodek, který se postupně rozpadne až na pohárovitý hnědý spodek

L. depressum Bon., pýchavka vtisklá. Část plodná i jalová dají se od sebe dobře oddělit. Obsah olivově šedý. Výtrusy kul. 3—4 cm, skoro hladké.

Václav Archmann:

Jak propaguji jedlé houby méně známé?

Jsem starým sběratelem hub (jedlých) a jako takový, zajímám se o všechny houby, které v lesích nacházím. Při svých dovolených, trávených na Šumavě, ve Velharticích (5 roků) a letos nově na Moravě, poblíže Brna, v Bukovince, uváděl jsem domorodce nejprve v úžas a pak v panické zděšení, když jsem svůj sběr lidem ukázal a dokonce po patřičné úpravě k jídlu nabídnul.

Na Velharticku jsem nasbíral: hřib kovář (modrák), hřib žlutomasý (babku), hřib sametonohý, kuřátka, hřib koloděj, slizák mazlavý, holubinky, syrovinku atd., a z toho upravil jídla.

Po prvém týdnu svého pobytu dověděl jsem se (u holiče) z úst lidí, kteří mne neznali, že jakýsi h u b a ř (?) chce se stůj co stůj do-

stat ze světa, při čemž jeden bodrý, samorostlý vtipař našel pro mnou sbírané houby titul: vstupenky do nebe.

V okolí židovského hřbitova, ležícího ve farském lese, rostly hojně babky, které zvaly: židáky a které by nebyl nikdo pozřel ani za zlato.

A na Moravě všem houbám, mimo hřib borový, dubový a mimo lišek, místně zvaných „kuřátka", vše šmahem nazývají: „žabiny". A o tyto žabiny, když mne viděl je přinésti a sušiti, projevil zájem p. Kotulán, řídící uč. z Vyškova, který k nim sice mnoho důvěry neměl, ale dal se snadno získati.

Prvý jeho (odvážný) krok byl, že beze strachu pojedl polévku (prvně v životě), v níž byly: klouzek sličný, holoubka nazelenalá, namodralá, ryzec obecný, hřib sametonohý, hřib babka, i část muchomůrky (masák), hřib kovář, kuřátko a j. A po kliďně prošedším dnem (neprožitý u něho bez určité dávky malomocnosti), stal se mým advokátem před rodáky z Bukoviny, Bukovinky a nejbližšího okolí, v němž během 5ti dnů stal jsem se pověstným žabinářem, sbíraje: žabiny, t. j. mimo hřib obecný, borový a lišky, všechny ostatní houby, jim jako jedlé neznámé. Ač jsem jen dílovedoucím, hned ze mne udělali inženýra a ty pohrdavé a skepticky venkovské pohledy lidí staly se důvěřivějšími a méně plachými než v prvých 2—3 dnech.

Jsa denně téměř 14 hodin vázán svým zaměstnáním, nemohu docházeti do přednášek p. Dr. Smotlachou pořádaných, neznám tak dalece houby, jak bych si přál, abych mohl při svém zájmu o ně, druhé poučovati všeobecně, omezuji se aspoň na houby nejznámější a doufám, že i tím prokazuji dobré služby celku.

Bohumil Kašpar:

Úroda hub na Policku na podzim 1943.

Po slunných, suchých a teplých letních dnech dostavil se 16. září vydatný dešť, jenž vyprahlou lesní půdu dostatečně ovlažil. Po následujících teplých nocech nastal netušený vzrůst některých hub. Zvláště v hojné míře rostly zde hřiby hnědé, peprné, hřiby žlutomasé, klouzky sličné, loupáky i kravské, četné holubinky, čechratky podvinuté, ryzce pravé a peprné, strmělky nálevkovité, penízkovky pruhované a máslové, šťavnatky a voskovky, nejpozději václavky a čirůvky dvojbarvé, též pýchavky a j. houby. Za pěkn. počasí byly plné lesy houbařů mladých i starých od rána do večera, v nedělích i ve všedních dnech. Nasušili si dosti hodnotných hub a naložili do octa a soli (ryzců pravých a václavek). Po trvale suchých říjnových dnech dostavily se ve dnech od 30. X. do 5. XI. mrazy noční a po nich od 6. XI. již napadl sníh. Skončilo tak pro houbaře úspěšné podzimní období sběru hub r. 1943.

J. Cívka:

Hřib připlavělý (kaštanový).

V čís. 1—2 roč. XXIII. ČČH jest vyobrazen u nás dosti vzácně se vyskytující hřib připlavělý, kaštanový s popisem p. Dr. Fr. Smotlachy. Vyhovuje výzvě o nálezu této krásné houby v Německu, sděluji následující:

V r. 1905 jsem podnikl v červenci se svou chotí a menší společností čtrnáctidenní zájezd do mořských lázní Misdroyi v severním Německu. Poněvadž za deštivého a větrného počasí bylo pro silné vlnobití koupání v moři znemožněno, podnikal jsem s kamarádem z naší společnosti Dr. K. delší výlety po kole do okolí a podle břehu mořského. Hned prvý náš výlet byl korunován úspěchem neb objevili jsme v blízkém starším dubovém lese u moře velké množství světle plavých hřibů různé velikosti a to v písčité půdě, v trávě a všude na cestách. Bylo nám divné, proč domorodí občané tyto houby nesbírají, neb hned jsme

hřiby uznali za jedlé kaštanové. Po pozdější informaci jsme se dověděli, že domácí lid nemá ku žádné houbě důvěru z obav otrávení a proto nejeví o ně zájem. Nasbírali jsme oba plné bařochy a dovezli do našeho hotelu v Misdroyi. Davše si hned houby s vejci usmažiti, byli jsme překvapeni výbornou a jemnou chutí těchto hříbků. I kuchyňský personál tyto houby neznal a dobré chuti se obdivoval. Využivše našeho objevu, dojížděli jsme nyní obden do dubových lesů a vozili našim manželkám houby ku sušení. Měli jsme arciť potíže se sušením za přístupu vlhkého mořského vzduchu a skoupého sluníčka, ale pekařské pece v Misdroyi nám naše sběry výborně usušily a tak jsme si každý po 10 kg sušených hřibů domů přivezl, což by se nám v naší vlasti asi nepovedlo. Příznačné bylo, že v tuto dobu (červenec), skoro žádná jiná houba v těchto lesích nerostla.

František Šmarda:

Pluteolus reticulatus (Pes.) Fr. — paštítovka síťnatá.

(Dokončení.)

Usušená v herbáři zachovává tvar, barvu, i síťkování klobouku je zřetelné. Chová se tedy jako dřevní houba, zcela jinak než druhy rodu Bolbitius — slzečník, kam Ricken tento druh zařadil.

Rostla v jediném kuse v dutině vyhnilého dubového pařezu v teplobytném dubhabrovém háji asoc. Querceto — Carpinetum bohemicum Klika u Kuřimě .Háj tento zv. Bělč jest jedním z listnatých lesíků vroubících okrajové svahy jedlobukového lesa Babího lomu (563 m) s květenou podhorského rázu.

Tento vzácný a charakteristický druh byl zařazován do různých rodů. U Friese v Hymen-Sueciae 1857 jej nalézáme v rodě Galera — čepičatka v sekci Pluteotropi, v Hymenomyceteseur. 1874 změnil Fries sekci Pluteotropi v nový rod Pluteolus. Ricken a Velenovský jej zařadili mezi slzečníky. Lange (Stud. Agar. Denmark, p .48, 1938) se přidržel Friesova řešení a uvedl jej v rodě Pluteolus. Velmi se podobá nějaké Pluteus-štítovce, za níž jsem ji též při prvním ohledání považoval, ovšem marně jako štítovku určoval. Až výtrusný prach barvy okrově rezavé mě přivedl k správnému určení. Rovněž Pilát soudí, že do r. Bolbitius kladena jest nesprávně a že s ním nemá nic společného. Jest to typická dřevní houba typu Pluteus, jenže s rezavými výtrusy (Pilát, Mykologie 1931).

V Čechách sbíral náš druh Velenovský na bukových pařezech u Jevan (Čes. h. 120), rovněž poznamenává, že se žlutým Bolbitiům nepodobá. V Karpatech ,v býv. Podkarpat. Rusi u Kobylecké Polany jej sbíral Pilát na bukových pařezech, rovněž Ricken v Německu a Fries ve Švédsku jej udávají z bukových pařezů.

Lange považuje Pluteolus reticulatus za varietu Pluteolus aleuriatus Fr., kteryžto druh sbíral v Dánsku na pařezu dubovém a javorovém. Dle Friese (Hymenomycetes europaei 266) roste Pl. aleuriatus na živých bucích a je oproti Pl. reticulatus menší, klobouk tenší, barvy sivé modravě růžové, na povrchu pouze zbrázděný (striato), kdežto Pl. reticulatus má klobouk „venis anastomosantibus reticulato, dilute violaceo".

Ing. Zdeněk Schaefer (referát):

Naučná encyklopedie — slovník přírodních věd.

(Psáno r. 1942.)

Nakladatelství J. Elstner v Praze vydává Naučnou encyklopedii přírodních věd. Dílo je velmi obsáhlé a pracuje na něm řada našich vynikajících odborníků v přírodních vědách. Nejsme povolaní k tomu a není to také naším úkolem, abychom posuzovali hodnotu vydávaného díla, pokládáme však za svoji povinnost zde poukázati na to, jak je v něm zastoupena mykologie. I neodborník pozná, že hesla některých oborů přírodních věd jsou zpracována vynikajícím způsobem a s ne-

obyčejnou pečlivostí a důkladností (na př. mineralogie, astronomie, chemie a j.). Nelze tak však říci o mykologii. Zde vyskytají se místy značné nedostatky, ne-li omyly. Budiž uvedena ukázka hesla holubinka (díl II., svazek 1, str. 839):

Holubinka (Russula), r. bedlovitých hub (Agaricaceae), z podčel. mléčníkovitých (Lactarioideae). Jsou to větší houby s dužninou křehkou. Masitý klobouk souvisí těsně se třeněm a má na spodu lupeny křehké, tlusté (?), obyčejně střídavě delší a kratší (právě opak je blíže pravdě). Třeň je centrální a bez prstenu i pochvy. Výtrusy jsou bílé až žlutavé (nikoliv, výtrusný prach je bílý, nažloutlý, smetanový, okrový až žloutkově žlutý), ostnité, hřebínkaté nebo mřížkaté. Klobouk je různě zbarvený (to snad není charakteristika rodu). Dužnina křehká i tuhá (viz druhou větu), bez mléka. Chuť některých druhů patří k nejlepším. Všechny druhy, jež nechutnají palčivě, jsou jedlé. Druhy s dužninou palčivou a hořkou jsou nejedlé nebo jedovaté (žádná z holubinek nebyla shledána jedovatou). Je popsáno přes 100 dr.; české h. zpracovali Melzer a Zvára, kteří popisují 73 dr. (ne, 75 druhů).

Co věta, to nepřesnost, neúplnost, dokonce i hrubý omyl. Hlavní znaky mikroskopické autor hesla vynechal vůbec. Ty teprve charakterisují rod Russula úplně a činí jej spolu s rodem Lactarius snad nejpřirozenějším rodem v lupenatých houbách vůbec. Jest patrno, že autor hesla „opisoval" z Českých holubinek Melzera a Zváry schema ze str. 5, ale vynechal co se mu nelíbilo a opis upravoval tak nevhodně, že mu dával jiný smysl.

V dalším jsou vyjmenovány jako nejhojnější tyto druhy: h. sličná, nazelenalá, podrusá, sinná, listodvojná, chutná, bezmléčná, osmahlá, olivová, z jedovatých (?) vrhavka, křehká a smradlavá. Při tom pod h. chutnou je popsán druh dlouho již vysvětlovaný, jinak (především Melzerem a Zvárou). Podobn ěto bude asi i s některými dalšími uvedenými druhy, takže ze 12 jmenovaných druhů lze za hojné pokládati jen asi 3 druhy, další, pokud nejsou pochybnými, jsou sice běžné, ale sotva nejhojnější. Kde jsou h. vláhomilná, celokrajná, tečkovaná (R. obscura Rom.), lesklá (R. firmula J. Schf.), mandlová, odbarvená, jichž u nás v druhé polovici léta bývá místy více než stromů v lese? Kde jsou h. hlínožlutá, klamná, černonachová a j., jichž rostou ohromné spousty v září a časném podzimu?

Nelze uvěřit, že by do slovníku prošel bez oprav tento stručný a špatný popis rodu, který v letních měsících zabírá snad 80—90% veškerých vyšších hub v lese. Popis je asi na půl stránce, na 41 řádcích, se 4 pérovými kresbami, zatím co na př. sousední heslo holubi a holubářství je na 11 stránkách, 1143 řádcích, se 24 fotografiemi v textu. Je patrno, že hesla z mykologie nezpracoval odborník, čehož je nutno velmi litovati, poněvadž dílo je jinak jistě velmi dobré.

Ing. A. Kubík.

Smotlachova vědecká škola mykologická.

(Pokračování.)

B) Výběr (I.) ze Smotlachovy pův. badatelské práce v mykologii teoretické.

VI. *Sled symbiontů pod stromy podle Smotlachových výzkumů.*

45. Smotlacha zjistil již při prvém svém výzkumu našich hub, že hubní symbionti rostou v mladých lesích první (ovšem postupně podle druhů!) a pak v lesích starých, zvláště na takových místech, kde není hnijících zbytků stromoví (ovšem také na půdě záleží). Prvý zjev je velmi nápadný. Symbionti jdou do lesa první. Parasiti a saprofyti přijdou do lesa podle výzkuzů Smotlachových daleko později nežli symbionti. Na zahradě, kde mu vyrostl během 12 let pěkný doubek, vyrostly Smotlachovi letos za příznivého počasí v červenci pestřece dubové, zač. srpna modrozelená drobná holubinka sivá. Kde-

pak, že by něco v zemi rozkládaly. Symbiosa to je, jasná a samozřejmá! A symbionti jsou podle výzkumů Smotl. vždy první v mladém lese, saprofyti prvého stupně (odstraňující zbytky) až na konec.

46 Při tom Smotlacha zjistil, že hubní symbionti u mladých stromů lesních objevují se postupně s jejich rozvojem. Vždyť si od nich mykorrhizou berou patrně různé látky. Pročež rostou kolem nich všude tam, kam až sahají jejich kořeny. Ovšem samozřejmě postihují obyčejně asi jen část z kořenů příslušného stromu. Při tom kořeny stromů nesahají, jak si to staří ekologičtí teoretikové představovali, pouze do okolí stromů v šířce koruny, nýbrž v jednom nebo i v několika směrech (na př. za účelem čerpání vody, světla atd.) i 10, 20, 30 ba i 59 m od kmene. Ani vzdálenost 100 m není podle Smotlachy vyloučena.

47. Při tom se ovšem kořeny lesních stromů (a také mimo les) různým způsobem proplétají, takže se mohou symbionti, na př. modřínu, objeviti dosti daleko ve smrčině, borovině nebo pod stromy listnatými. To je zkušenost, kterou Smotlacha získal již dávno v mládí a kterou má samozřejmě každý lesák v sobě. Vždyť je to denní zkušenost člověka, který v lese (ale i v sadu, parku, zahradě) pracuje. Právě symbionti, na př. kozák březový, prozradí nám kam až sahají kořeny břízy atd. A někdy je to nečekaně daleko, jak ještě o tom ve zvláštní kapitole z výzkumů Smotlachových promluvíme.

48. Smotlacha se také nedomnívá, že by lesní stromy se bez svých hubných symbiontů snad neobešly vůbec (vždyť vidíme, že louka a pastvina zarůstá travou i symbiotických hub), nýbrž soudí, že by bylo možno i bez symbiontů les pěstovati (to je zase Smotl. otázka pro lesní botaniku), kdyby bylo možno houby z lesa odstraniť. To však dnes vůbec nejde, neboť miliardy výtrusů v každé zralé plodnici hub způsobují, že se najde podhoubí symbiontů během času všude a mykorrhiza jeho obsadí lesní stromy jak Smotlacha ukázal, i mimo les. V jakém stupni se to děje a jaký to má význam pro les, to je podle Smotlachy úkolem badatelské práce příslušných míst a vědeckých pracovníků.

49. Kdy na př. se připojuje mykorrhiza hřibu nebo ryzce obecného na kořeny smrku, ptá se Smotlacha? Neděje se to již snad v lesních školkách? Vidíme, že Smotlacha nalézá v symbiotických houbách mnoho problémů významných i pro pěstitele lesů i hub. Tak se ptá na př. také, zda sazenice dubu, převeženého svého času z jižní Francie na Moravu k pěstování lanýžů přinesly si mykorrhizu lanýžovou s sebou čili nikoliv. I zde je podle Smotlachy třeba velkého výzkumu.

50. Význam Smotlachou zjištěné a vysvětlené symbiosy hub se zelenými rostlinami a zvláště s lesními stromy a lučními travinami je podle něho dalekosáhlý, jak Smotlacha již poukázal na svých přednáškách a pracech (posledně v „Lesnické práci"). Zde připomeňme si některé Smotlachovy původní badatelské výsledky, jež mají i význam praktický. Není to jen právě zmíněný (B 45) jím zjištěný (otištěný) fakt u nás, což vysvětlí se z jejich úkolu podporovati mladé lesní stromy ve vzrůstu.

51. (Bol. luteus na př. vyrůstá na zcela chudé půdě u zcela mladých borovic). Smotlacha objevil také již v mládí a na svých přednáškách mnohokráte vysvětlil (viz ČČH) zjev praktikům dobře známý, ale nevysvětlený, že totiž lesní symbiotické houby, na př. hřiby, rostou mnohem spíše v lesích obecních každoročně na podzim pečlivě listí zbavovaných, než v lesích, kde se listí ponechává čili kde se nehrabe.

52. Ve velkém háji u jeho rodiště rostlo za jeho mládí spousta jedlých symbiot. hub, různé druhy hřibů, ryzců, holubinek, atd., neboť téměř všade byl vyhrabáván. Na malých částech, tam kde náhodou nebyl, tam symbiotické houby rostly mnohem méně. Dnes, kdy se tam listí většinou nechává a nehrabe, zmíněné jedlé houby (symbionti) vyhynuly, nebo tam rostou jen velmi spoře. Na části vyhrabávané je hub stále ještě plno. Smotlacha to zde zjišťuje již více než 30 let

Obr. 23. Rovněž jeden z nejstarších a vynikajících spolupracovníků MÚ, ČČH a ČMS — Josef Otruba, který od začátku píše do ČČH, krátké sice, ale velmi hodnotné články. Jeho výzkumnou oblastí nejsou jen houby všeobecně, nýbrž některé rody, zvláště hřiby a zejména na Olomoucku. Rovněž jest význačným badatelem v životě hub. Z každé své vycházky do lesa čerpá podněty ke svým novým zcela původním článkům, jichž má dnes v redakci a archivu ČČH dosud 21 neotištěných. K tomu zabývá se přírodními vědami vůbec a botanikou zvláště, kde pracuje na Moravě s Prof. Podpěrou. Při tom není profesor nebo jiný odborník, nýbrž poštovní úředník v Olomouci. Budiž mu proto čest, chvála a obdiv. Podrobnosti z jeho životopisu příležitostně. Archiv ČČH, napsal Sm.

každoročně, i letos (1944). Má zde doklad naprosto přesvědčivý pro svá tvrzení, jež nejsou teoretickou kalkulací, nýbrž prostým konstatováním přírodních skutečností.

53. Naproti tomu houby hniložijné, z pařezů, z hnijícího listí, stromových větévek a pod., jsou, jak jsme již podle Smotlachy uvedli pochopitelně hojné tam, kde se nehrabe a vzácné, kde nejsou zbytky stromové. Smotlacha to vysvětlil tím, že symbionti, mající úkol podporovati více méně stromy v lese (B 10) a nikoliv rozkládati látky z lesa, jak by chybně soudil ten, kdo by myslel, že všechny houby včetně bakterií mají jen úkol rozkládat organické látky (zbytky), mohou tento úkol lépe plniti tam, kde přirozené hnojivo hrabáním každoročně je odstraňováno.

54. A tam je také jejich podpůrný úkol zřejmě nutnější. Také výtrusy hub mohou zde přímo k zemi a vznikající podhoubí snadněji ke koncům příslušných kořenů. A podhoubí symbiot. hub má při odkryté půdě snazší styk se sluncem a deštěm, než v místech listím a humusem silně pokrytých.

55. Podle Smotlachových výzkumů v letech 1907—1913 rostou houby symbiotické zejména také hřiby právě hojněji v lese, kde se aspoň částečně hrabe nebo kde se listí cestou přirozenou (na čárkách a vyšších volných míst v lese na př.) dostává z půdy, i dosti daleko v okolí i když je toto listím kryto. Plodnice se totiž vytvořují všude tam,

kde až sahají kořeny příslušných stromů a kolonie podhoubí, často na velkém prostoru vyvinutého. A proto právě můžeme podle něho hledati často houby i pod listím. Proto také podle Smotlachy rostou na př. i hřiby dubové, smrkové, modráky, kozáky s oblibou na kraji lesů, na lesních cestách, v příkopech, v lese na místech od hub uvolněných, atd., neboť tato všechna místa mají půdu listím nekrytou nebo jen nesouvisle a omezeně krytou. Podhoubí bujně vzrostlé sahá pak do míst listím krytých.

56. Krásné Smotlachovy badatelské výsledky o růstu růz. hub v lesích hrabaných a nehrabaných potvrzuje mnoho knih o houbách v pralesích, kde symbiontů roste poměrně málo, zato však hojně parasitů a saprofytů. Tyto poslední zejména zde mají místo. Stejně je tomu v lesních reservacích. Zde se právě uplatňuje podle Smotlachy životní poslání velké části velkých hub, ovšem ne všech.

57. Smotlacha upozorňuje, že pouhý začátečník v biologii může souditi, že by všechny houby a velké zvláště byly určeny přírodou jen k rozkladu organických látek v lese, na př. zbytků stromových. Žádný takovýto původní úkol nebo rozkaz a priori velkým houbám neexistuje. Existuje to, co houby skutečně v přírodě činí, jak žijí a jak se živí. A tu podle Smotlachy vidíme velikou rozmanitost. Vedle parasitů a saprofytů jsou tu jistě i symbionti. Tato rozmanitost je samozřejmá. Vždyť ani všechny zelené rostliny nejsou zelené. Existují mezi nimi parasiti bez zeleného barviva.

58. Na svých studijních prázdninových cestách Evropou roku 1937—38 zjistil Smotlacha platnost výše uvedeného zjevu i v lesích v Berlíně, v Prateru ve Vídni, ve Versailles, v Paříži, v Bernu a Ženevě. Tam, kde bylo necháno listí, rostly symbionti málo, kdežto na místech a prostranstvích od listí volných hojněji. Totéž Smotlacha zjistil i za světové války r. 1914—1915 v Haliči, na Lublínsku a na Volyňsku. Tam, kde byla půda v lesích od listí volná, rostly hojně symbiotické houby, tam kde byl les plný listí, nerostly.

G. Úkolový program a spolupracovníci Smotlachova výzkumu a badatelské práce v houbách.

(Pokračování.)

66. Při tom Smotlacha zpracoval i kalendář hub podle ročního počasí a podle měsíců, kdy na něj působí větší měrou počasí a jeho složky (teplota, vlhkost) místní i krajové (klima, mikroklima). Jeho přičiněním a příkladem jsou hlavně na př. u nás prostudovány důkladně po této stránce houby jarní, pozdějpodzimní a zimní a to i lokální a krajové. Studium kalendáře a žní hub má samozřejmý postup v počtu zkoumaných hub. Že při tom Smotlachovi spolupracovníci hledí i k užitku z těchto hub, je samozřejmé, vždyť přesný výzkum kalendáře a žní (vytváření plodnic) hub má především praktický význam. I v těchto přerůzných otázkách má Smotlacha mnoho spolupracovníků a stále volá nové a nové. Příkladem budiž výzkum hub v zimě a za mrazu.

67. Houby za mrazu (zmrzlé) po jeho příkladu sbírali, studovali a k jídlu zkoušeli: Adámek, Ing. Benda, Beyermann, Bulíř, Dušek, Eberle, Dr. Forman, Fremr, Ing. Havlena, Hofman, Kárný, Kavka, Kočmíd, M. Kodl, Krejčí, Kubička, Kučera, Langer, Lego, Lorber, Macháček, Musil, Opršel, Otruba, Sladkovský, Slavík, Stříbrský, Škoda, Švejda, Trojna, Turek, J. Urban, Dr. Vávra, Dr. Veselý, Vlk atd.

68. Také ve výzkumu kalendáře hub budiž podle Smotlachovy výzvy pokračováno všemi, kdo dnes u nás v houbách pracují a posílají mu zprávy. Zejména buďtež sledovány také rozdíly krajové, místní a během let. Upozorňuje také, že doba a způsob růstu je téměř u každého druhu hub jiná a podléhá, jak již na mnohých svých přednáškách, v četných článcích (viz též vpředu) sdělil, vedle teploty a deště (vlhkosti) i četným jiným činitelům; které on již 40 let úspěšně stu-

duje. Smotlacha má i v této otázce připravenou práci dosud neotištěnou.

69. *Další otázky z biologie a ekologie hub.*

Smotlacha se zabývá celou biologií a ekologií hub od začátku své výzkumné práce o houbách. Jeho původní biologická a ekologická pozorování a nové nálezy plní nejenom mnoho jeho houbařských knížek a článků (400), nýbrž i jeho přednášky, jichž přednesl již daleko přes tisíc. Proto všichni jeho žáci, avšak i všichni jeho spolupracovníci hledajíce houby, myslí, aniž by si toho často byli vědomi, na jejich biologii a ekologii.

70. Odtud právě má Smotlacha sta spolupracovníků v tomto širokém a hlubokém oboru. Hledá i zde další a další. Výzkumný úkol v této oblasti mykologie podle něho jest ještě veliký. Jak sám v něm byl velmi úspěšně činný jsme mohli pro nedostatek místa jen naznačiti v předních částech tohoto referátu.

71. Třeba pátrati, jak žijé podhoubí, podrobněji si všímati výživy hub vůbec, při čemž zejména výzkum hub hniložijných potřebuje podle Smotlachy ještě značné práce badatelské. Sem patří samozřejmě i výzkum poměru houby k substrátu nebo k hostiteli. Dále výzkum enzymů, látek obranných, výzkum vytváření plodnic, výtrusů, jejich šíření a výzkum šíření se hub vůbec. Pak i růstové útvary hub, jejich drůzy, srostlice, sem patří variace hub, albíni atd. Třeba sledovati i Smotlachovy houby tiše (bez plodnic) rostoucí, houby stěhovavé atd. O tom všem jsme již referovali vpředu.

72. Důležitou částí Smotlachova programu jest i úplná ekologie hub, t. j. sledování činitelů a podmínek působících na vzrůst a vývoj hub. To je právě vysvětlení pro kalendář a žně hub. Jde tu o vlivy tepla, vlhka, sucha, deště, větru atd. Třeba studovati houby, žijící na slunci a ve stínu, vlivy polohy geogr., nadmořské výšky, klimatu a mikroklimatu. Třeba všímati si hub podeštných, suchomilných, vlhkomilných, atd. I patologie, regenerace hub a jich výzkum je v Smotlachově programu.

73. Spolupracovníky jeho v celkové biologii a ekologii hub, jakož i v různých otázkách sem patřících mimo mnohé již dříve uvedené jsou: Adámek, Antoš, Archman, Ardelt, doc. Babička, Baláček, Barda, doc. Baudyš, Bayer, Bažil, inž. Benda, Beneš, Beyerman, Dr. Bohuslav, Borovička, Bouška, Bubník, Bulan, Bulíř, Burian, Cicvárek, Cífka, Cink, Colosimo-N., Cvrček, Čáp, Čermák, Černá-Brumlíková, Černý, Dědeček, Dědina, Divišová, Dostál, Drázda, Dušek, Dr. Duška, Dvořák, Eberle, inž. Fejlek, Felix, Filip, Fišer, Florian, Fremr, inž. Führbek, Hackenschmied, inž. Hajda, Hájek, Hagelbauer, Hallon, Harcuba, Hásek, Háša, Hedbávný, Hemer, Herink, MUDr. Hertík, Hofman, Holčák, Holub, Horčička, Dr. Hošek, Hron, Hronek, doc. Hrubý, Hynek, Chytil, Janda, Janík, Jansa, Janoušek, Jech, Jelínek, Joachymstál, Juránek, Kaiser, Kánský, Kašpar, Klicman, Klika, Kloboučník, Knejfl, Kobrle, Kočmíd, manž. Kodlovi, Kohlmünzer, Kojan, Kolář, Kolařík, Dr. Konečný, Korda, Kotrouš, Krabovský, Král, Krejčí, Mr. Kselík, Kubička, inž. Kubík, Kučera, Kudrna, Lakomý, Langer, inž. Landkammer, Lego, Lhotský, Lutrýn, Marek, Mareš, Markalous, Martínek, Matas, Matoušek, Miškovský, Nečásek, Prof. Němec, Nepokoj, Neuwirth, Novák, Novotný, Dr. Nový, Dr. Oktávec, Opršal, Otruba, Pačes, Dr. Pecánek, Pech, Pejša, Prof. Peklo, Perútka, Peterka, Petr, Pflanzer, Picbauer, Dr. Pícek, inž. Pittner, Plachý, Prof. Podpěra, Poláček, Pospíšel, Procházka, Průcha, Pták, Dr. Rejha, Richtermoc, inž. Sak, Dr. Salač, Saska, Semeráková, Schmidt, inž. Slabyhoud, Sládeček, Slavík, Smola, Sobotka, Soldan, Soukup, Spálený, Staněk, Steinbrenner, Stříbrský, Studený, Svoboda, Sýkora, Šanda, Šárka, Šebek, Šedivý, Šíbl; Šimek, Šimr, Šmarda, Šmíd, Švejda, Dr. Štefan, Štefl, Dr. Štěpánek, Štusák, inž. Urban, Urban, Dr. Trapl, Trojna, Vacek, Valkoun, Vaníček, Dr. Vaniš, Dr. Vávra, Veselý, Vlk, Vobejda, Vodák,, Dr. Vodička, Vodseďálek, Vogel, Vomáčka, Voráček, Vraštil, Vyhnánek, Wagen-

knecht, Waisser, Prof. Wilhelm, Dr. Zadina, Zahradník, Zatloukal, Zaydlar, Zeman, Zvěřinová, Dr. Žofka.

Smotlacha žádá všechny z nich, pokud v houbách právě pracují, aby mu ze života hub (ekologie, biologie, podali zprávu, článek, obrázek, otázku atd. I noví se hlaste. Studium života hub je sice velmi obtížné, ale zároveň velmi zajímavé. Proto začátečníkům stačí jen úryvky. Pokročilí pošlete celé statě.

74. Výsledky Smotl. studií biologických a ekologických v houbách jsou velmi bohaté a významné. Měl by o nich napsati knihu, nikoliv jen přednášet. Byla by to jistě práce naprosto původní a jedinečná. Ovšem, bohaté výsledky jeho výzkumu nebyly získány lehce. Není to jen jeho pilná práce badatelská od mládí a zvláště od r. 1907 v houbách, nýbrž i jeho pilné, třebas dobrovolné studium přírody vůbec. Smotlacha nesleduje od mládí jen život hub, nýbrž život všeho, co s nimi žije. Studuje i bakterie, rostliny zelené, zvířata. Studuje les, pole, luka i sady, kde houby žijí. — Jen těmto svým důkladným studiím, dávno vykonaným, děkuje Smotlacha za to, že dnes houbám rozumí.

75. Bilogie a ekologie velkých hub není věcí snadnou, jak by se zdálo na první pohled, a kdo se do ní samostatně pouští bez hlubokých a dlouholetých studií v přírodě samé, snadno upadá do chyb. To poznal Smotlacha dávno i v některých přednáškách a pracech. Naivnosti, často tam podle něho obsažené, budou vždycky dokladem vědeckého úpadku a nemohoucnosti, jak autorů, tak event. redakcí.

76. Že Smotlacha na tyto chyby ani dnes neupozorňuje (ČČH téměř dosud nikdy nekritisoval, vždy jen pracoval positivně), má podle něho smysl výchovný. Chce, aby naši houbaři v biologii a ekologii hub sami tak pokročili, aby sami od sebe přicházeli na případné chyby. Avšak svým spolupracovníkům chce pomoci a proto je vybízí, aby mu všechno o životě hub, co čtou, nebo slyší, a „co se jim nezdá" poslali mu ve způsobu otázek do ČČH. Zde bude vše vysvětleno. I výstřižky mu posílejte.

Dr. F. Smotlacha:

Úvod do holubinek.

(Pokračování.)

Někdy ztěžuje určování holubinek i ta okolnost, že mladé vypadají jinak, nežli staré. Proto je třeba mít při určování vždy několik plodnic různého stáří, má-li zjištění druhu býti správné. Mnohé na slunci a na vzduchu vyblédají, jiné špinaví, šednou, rezaví na klobouku, třeni nebo lupenech, rýžkatí zároveň na okraji klobouku a p.

Pestrá strakatina holubinek působí velice účinně a přitažlivě na našich podzimních výstavách hub, kde se někdy podaří shromážditi množství druhů holubinek opravdu pozoruhodné. V tomto směru jsou moje praž. výstavy již od r. 1909, resp. 1912 opravdu také školou holubinek.

6. Lupeny holubinek jsou větš. široké, stejně nebo nestejně dlouhé, větš. křehké, u h. namodralé pak plihé, což je jejím dobrým znakem, na který jsem upozorňoval od začátku svých přednášek. Když jsem začal se studiem holubinek, věnoval jsem nejprve délce lupenů velikou pozornost a počítal jsem s tím, že tyto jejich vlastnosti mají větší význam při odlišování (a určování) druhů, než je tomu skutečně. Přirozeně jsem tenkráte přišel na holubinku, která má opravdu lupeny nápadně různé délky. Byla to jedlá bukovka (R. heterophylla Fr.).

Barva lupenů je bílá nebo žlutá, se všemi odstíny žluté, máslové, okrové, smetanové a j., často se liší u lupenů mladých a starých, což souvisí i s barvou lupenů. Někdy se lupeny holubinek při porušení za čerstva nebo později po utržení, obyčejně stejně jako ostatní části plodnice, barví do šeda, rezaví a p.

7. Dužnina holubinek je jako u příbuzných ryzců křehká, porovitá, nevláknitá, obsahuje jako všechny druhy z r. mléčníků, cév, avšak bez mléka. Zvláště jsou tyto bezm. cevy vyvinuty u druhů blízkých mléční-

kům, čímž je potvrzena blízká příbuznost holubinek s mléčníky. Proto se také řadí holubinky a ryzce do jedné čeledi. Přechod tvoří h. mírná (R. delica Fr.) a její odrůdy. Velice se podobá mléčníkům, zejména ml. pýřitému (L. vellereus Fr.); nemá ovšem mléka. Proto byla také někdy řazena k mléčníkům pod názvem ml. vyschlý (L. exsuccus).

Důležitým znakem všech holubinek je křehkost jejich dužniny, jež vystupuje nejvíce u holubinek, rostoucích ve vlhku. Vrcholem křehkosti je h. křehká (R. fragilis Fr.), jež rostou ve vlhkém mechu nebo trávě. Je plná vody. Křehkost holubinky poznáme z lámavosti plodnice. Stoupneme-li na př. v lese na h. černající, která bývá přikryta mechem a zemí, uslyšíme, jak se nám pod nohou celá holubinka rozdrtí. Odtud právě lidové názvy tohoto druhu: chrousták, chroustalka, chřupák. O křehkosti holubinek můžeme se přesvědčiti tím (také tuto zkoušku ukazuji od prvních svých kursů), že nožem vyrýpneme z nožky kousek dužniny a zjistíme, že se vlastně tento kousek přímo z nohy holubinky vylomí, kdežto u jiných lupen. hub, holubinkám více méně podobných, při takovéto zkoušce vytrhneme z nohy celý kus dužniny, neboť buňky v těchto houbách v noze tvoří souvislá, spojitá vlákna. U holubinek jsou buňky, jakož i vlákna a pletivo z nich (pseudoparenchym) jen vzdušně a lámavě spojeny. Odtud tato křehkost.

Plodnice holubinek jsou bez jakéhokoliv závoje, jež však u některých druhů je zastoupen slizem. Sem patří především h. zápašná, která i jinak jeví dosti odlišných znaků od ostatních holubinek, jí blízká h. hořkomandlová, a pak i h. slizká. V tropech jsou i h. se závojem.

8. Důležitým znakem některých holubinek je jejich vůně, jež ovšem souvisí s jejich velmi jemným a proměnlivým chemismem. Většina holubinek je v celku nevonná, leda že slabě voní houbově, po příp. ovocně. Za to některé druhy mívají vůni svéráznou. Tak všem houbařům snad známá (v mládí hříbkům podobná!!) h. zápašná, když blíže si jí všimneme a překonáme odpor, který vzbuzuje její slizká, špinavá plodnice, zjistíme, že zapáchá po shn. jablkách. Jestliže zahnívá, pak ovšem páchne odporněji, kterážto vůně přivolává dokonce hrobáky, žijící jinak v truse zvířat, aby se usídlili v hnij. zbytcích plodnice. Bylo by dobře zjistit, zda tu nejde o nějakou odrůdu nebo zvl. druh hrobáků. Při bedlivém rozboru hol. zápašné nalezneme některé její kolonie s plodnicemi za mlada často zvlášť masitými, na delší válcovité noze, bez nepříjemného zápachu, naopak zjistíme, že vůně je u nich příjemná, hořkomandlová. To jsme nalezli k nerozeznání podobného blížence h. zápašné, h. hořkomandlovou (R. laurocerassi M.), kterou objevil náš Melzer. Za svého studia holubinek pokládal jsem ji za h. zápašnou čili proměnnou (R. subfoetens). H. hořkomandlová roste také (na př. na začátku léta) někdy dříve nežli hol. zápašná a vyznačuje se obyčejně delším a silnějším třeněm.

Nápadnou vůni má i h. révová (R. xer. Fr.), která shrnuje dnes do sebe několik dřívějších druhů (viz níže), barvou klobouku, místem růstu a často i jinými znaky, značně odlišných, avšak stejnou chemickou reakcí (na níž právě upozornil první Melzer) a společnou vůní se vyznačujících. Všechny totiž voní zvláště ve stáří nebo jsou-li utrženy po slanečcích, pročež h. révová nazývá se také slanečková. V této vůni shoduje se h. révová také se syrovinkou, s nímž má i stejnou chem. reakci. I to ukazuje na příbuznost mléčníků s holubinkami. H. černající, rostoucí obyčejně hluboko ze země, zapáchá po zemi. H. brunátná po cedrovém dřevu.

9. Značná část holubinek je chutná, ba sladká a proto jedlá. Jedni z houbařů oceňují jedlé holubinky podle velikosti, jiní podle podobnosti v chuti a dužnině se hřibem a jiní konečně podle toho, jak jsou v té které době vzácné. Jako vydatné a hojné holubinky a při tom i celkem chutné cením nejvíce hol. namodralou, olivovou a černající. Za zvlášť chutné považuji již od mládí podle trhu Hradce Kr. a podle svých zkušeností hol. mandlovou, šafránovou a mimo to i sivou čili holubičí. Hol. nazelenalou, která je místy dosti vzácná, hodnotím vysoce pro její pevnost, bělost, živou a krásnou barvu a při tom i jemnou chuť. Velmi chutná v jídle jest i bukovka čili listodvojná, trávo-

zelená, podrusá (čili kožolupená), celokrajná atd. Pilně sbírám i hol. mírnou, révovou, sličnou, vyblédavou, jež dávám do směsi chutnějších. Jen v nouzi sbírám do směsi a do zásob hol. hlinožlutou, slizkou, tečkovanou (R. obscura R.) a mn. j. Chutná h. černající bývá mnohdy pomíjena právě pro svoji černající dužninu, stejně jako v jídle chutná hol. osmahlá, kterou rovněž pilně sbírám, a odbarvená.

10. Pokud jsou někt. holubinky mírně palčivé, jsou rovněž jedlé. Palčivost a s ní spojená hořkost (nechutnost) některých holubinek mizí totiž vařením, u jiných však zůstává trvale. Tyto holubinky jsou nepoživatelné. Patří sem především brunátná, sardonská, krvavá, zápašná, pak známá vrhavka, jídlo z těchto holubinek je nepoživatelné, i když ne jedovaté. Proto se jich varujme stejně jako hub jedovatých. Lidé se jimi sice nemohou otrávit, ani kdyby jedovaté byly, neb jsou často svou chutí za syrova i uvařené (ba i suché) tak odporné, že vzbuzují ošklivost. Viz název „vrhavka". Krutá palčivost některých holubinek projevuje se někdy dříve, u jiných zase později. Zde pozor na hol. brunátnou, která je zprvu jen zcela mírně palčivá. Po několika ochutnáních různých palčivých a hořkých holubinek jazyk trne a nedovede ani chuť rozeznávat. Nejvíce pálí a hořce (nepříjemně) chutnají lupeny. Platí to i pro palč. holubinky i usušené, naložené v solí a pod. V žádném případě neztrácejí tyto palč. holubinky, jak ještě níže sdělíme, svou nepříjemnou chuť. I když pak již nepálí, na př. po usušení, přece jen jsou velmi nechutné, hořké a nepoživatelné.

Ve věci dřívější domněnky, že palč. holubinky jsou jedovaté, připomínám zde svoje pokusy stran jedlosti holubinek, konané od mládí a uveřejněné již r. 1919 v ČČH. Tehdy jsem jedl na př. i vrhavku a hol. zápašnou v polévce beze škody, rovněž tak později můj spolupracovník J. Stejskal a někteří naši jiní houbaři z ČČH a ČMS. Třeba si také znovu uvědomit, že palčivost holubinek u mnohých druhů se vařením ztrácí, nikoliv však zvl. hořkost a nechuť. V tom směru různé druhy holubinek působí různě. Lehce palčivé holubinky ztrácejí palčivost úplně, u některých, na př. u hol. brunátné aspoň částečně setrvává. Zde ovšem mnoho záleží na tom, jaký kdo má citlivý jazyk, zejména právě na houby.

Palč. holubinky za syrova mohou způsobiti člověku bolesti v žaludku a ve střevech, průjmy, neboť palč. látka v nich dráždí sliznici žaludku. Avšak mnohdy mohou tyto vlivy působit po přípravě těchto palč. holubinek, zvláště když se přidají do hub jedlých. Pokládám je proto za nepoživatelné za každých okolností a varuji před jich sběrem. Je na př. pravděpodobné, že by tak i na př. vrhavka, použitá ve větším množství, mohla člověku způsobiti žaludeční obtíže.

Do mojí poradny byly r. 1940 a 1941 přineseny vzorky hub, sbíraných původně jako „jedovaté" a určené „na chemii", ale později „pod rukou" draze prodávané lidem jako jedlé. Byly to hlavně palč. a hoř. holubinky z řady shora uvedené. Zkusil jsem je dát do polévky. Přesto, že jsem použil jen několik kousků těchto suš. hub, nemohl jsem polévku sníst, jak byla hořká a nechutná. To se ovšem stalo i těm, kteří si tyto suš. houby koupili k jídlu.

Látka, působící hořkost a za čerstva i palčivost u holubinek je patrně v některých případech thermolabilní, t. j. u některých méně palčivých dá se odstraniti varem, v některých případech thermostabilní, čili varem se odstranit nedá. V této věci je zapotřebí ještě pečlivého výzkumu.

Holubinky, které byly obsaženy ve zmíněném vzorku suš. hub „jedovatých" (průmyslových), jež vynikaly hořkostí a podivuhodnou nechutností, tuto svou nepříj. chuť vařením v žádném případě neztratily, nýbrž kombinací různých palč. a hoř. holubinek se celková jejich nechuť ještě zvýšila.

11. Zvl. zjevem a znakem chem. jemnosti holubinek (proto pozor na ně!) jest mnohdy různá jejich chuť a vůně za mlada, stara, za čerstva a později po utržení, za sucha a zase naopak, a to právě nejv. u palčivých, jejichž palčivost a hořkost je trvalá. Tu neodstraníme

často ani vařením ani máčením. U méně palčivých, jak jsme již naznačili (10), se to však zdaří snadno. Zjistil jsem také, že některé holubinky mění chuť a sílu palčivosti podle místa, kde rostou. I zde je potřebí ještě dalšího výzkumu.

Příkladem holubinky, která za syrova a čerstva je silně palčivá, avšak později po utržení mírná, jest hol. slizká, nač jsem upozornil již před r. 1914.

12. Důležitým znakem, kterým se od sebe oddělují druhy holubinek jsou i proměny, které se dějí u někt. druhů v barvě dužniny, která někdy celá šedne, červená a tmaví, jinde zase žloutne a rézaví. Ku podivu, že tento chemický znak byl využit dokonale naším spoluprac. Melzerem, který po prve v literatuře ukázal, že všechny holubinky, stejně jako některé jiné druhy hub, při použití různých chem. reagencí různě reagují. To je objev velmi cenný, světové hodnoty, neboť tím získán byl prostředek, jakým je možno skupiny a druhy holubinek od sebe oddělit a lépe charakterisovat. Veliký význam jemné a proměnlivé chemie holubinek v jejich životě jeví se i v tom, že někde jen chemické znaky odlišují jinak velice si podobné druhy. Zvlášť je to zřejmé u hol. zápašné a hořkomandlové. Zde uvádíme svoje znovu a znovu opakované tvrzení, že podrobným chemickým výzkumem hub, který dosud je velmi nedostatečný, přišlo by se nejen na mnoho znaků holubinek a hub však významných nejen pro jejich určení, nýbrž i pro výživu, texikologii a farmakologii člověka.

13. Avšak i různé další znaky pomáhají nám aspoň částečně při určování velikého počtu holubinek. Jedním z těchto znaků byl mi od začátku důlek uprostřed klobouku některých druhů. Pamatujme, že holubinky s důlkem z velké většiny jsou jedlé, ba často zvlášť chutné. Ovšem třeba zároveň je dobře znáti. Patří sem na př. hol. trávozelená, nazelenalá, bukovka, sivá, mírná atd. Nepoživatelné s důlkem jsou hol. zápašná a hřebenitá. Znakem jiných holubinek je fakt, že zakládají zvlášť hluboko v zemi svoje plodnice a dobývají se pak z hloubky ze země. Zmínili jsme se o tom již u hol. černající, osmahlé, olivové atd.

Z činnosti Smotlachova výzkumného mykol. ústavu a jeho spolupracovníků.

Upozornění. Omezená poštovní doprava znemožňuje posílání malých levných balíčků, jako vzorek bez ceny. Posílejte proto balíčky větší dopravou balíkovou. U vzácnějších hub pošlete houbu usušenou v obyčejném dopise, případně i rozřezanou. Připojte do dopisu nákres, popis a sdělení kdokdykde houbu sbíral. I foto hub posílejte k určení. Také lze posílat houby v balíčkách, jako dopisy a to i rekomando!

Zásilku sušených hub (as 100 druhů v r. 1943 sbíraných) zaslal ústavu p. Fr. Petřík, sklář, Doubravice, která obsahovala většinu důležitějších hub, které v loňské sezoně u nich sbíral. Zaslané houby jsme vytřídili a z většiny ponechali do sbírek. Pěkně byl uchován P. lucidus, pinicola, klouzek kravský, sličný, kotrč pravá a oříš, kustřebka oranž., kozák habr., březˇ. atd.

Kartotéku (matriku) a soupis všech sbíraných hub od r. 1943 vede si p. taj. O. Vomáčka ze Slaného, který význačnější houby posílá do myk. ústavu. Poskytl již ústavu k jeho výzkumné práci velmi zajímavé a cenné doklady. Matriky (popis, kresba, foto) hub má dnes vést si každý houbař.

Vedoucí vin. a vrš. odbočky houbařské p. František Drázda, dodává do ústavu ČČH a ČMS od jara každý týden podrobný přehled svých sběrů na vycházkách s fotografiemi. Příležitostně přineseme z těchto podr. zpráv důležité výňatky.

Bramborové placičky s houbami. Jako se dělají bramborové placičky s nepatrnými vložkami čerst. masa, uzeniny, špeku a pod., tak je můžeme zlepšiti i čerstvými nebo sušenými, napřed v páře uvařenými houbami. Zkuste a sdělte redakci.

Z okolí Velichova poslal na Zámeček 20. VII. 1944 náš spoluprac. p. K. Jousa H. squamosum a koncem července a zač. srpna Arm. imperialis. Tu poslal 5. VIII. také p. F. Markalous spolu s liškou fialovou z okolí Žamberka. 24. VII. poslal V. Vomáčka ze Zlonic Trich. persicinum a 4. VIII. prof. Eberle z okolí N. Bydžova závojenku olovovou. 19. VIII. poslal p. Jousa z Velichovek pýchavku obrovskou.

Některých druhů hub v r. 1944 v červnu a v červenci, případně i v srpnu vyrostlo mimoř. množství. Tak rostly ve spoustách hřiby hořké, často šiškovec šiškovitý, závojenka olovová, atd. Vysvětlujeme to tím, že tyto druhy minulá dvě léta v době letní nemohly růsti pro velké sucho. Proto si podhoubí jejich letos nahrazuje to, co v minulých letech ve vytváření plodnic nemohlo splniti. Sdělte všichni, kdo jste podobný zjev pozorovali.

Z výzkumného archivu MÚ, ČČH a ČMS.

Do díla z výzkumu hub v Č. a na M., které připravuji, zařadím všechny vzácnější nálezy hub všech spolupracovníků MÚ, ČČH a ČMS pokud mi podají do měsíce o nich zprávu za minulá léta a za předchozí rok letošní. V době pozdější hlaste každý měsíc, co jste kdo-kdy-kde význačného našli.

Můj referát o knize: Dr. Böttcher: „Die Pilzverwertung...", bude uveřejněn v příštím čísle ČČH. Frant. Neuwirth.

Hřib (klouzek, loupák) tridentský sbíral jsem v okolí Tišnova pod jedlí Douglasovou. Fr. Matoušek.

Pozn. red.: Všechny čtenáře, kteří znají a sbírají tento klouzek, prosíme o sdělení, kdykdekdo jej sbíral (pod jakým stromem).

A ještě čechratka. Začal jsem teprve v r. 1943 se sběrem čechratky na základě její propagace v Nár. Pol. Drem Smotlachou. Roste všude na Voticku v hoj. množství. Nikdo ji dosud nesbírá. Používáme ji do polévky, k sušení, k výrobě extraktu, ale obzvlášť dobře se nám osvědčila nakládaná do octa jako ryzce. Jest daleko jemnější chuti než ryzce. Ještě v květnu si na ní pochutnáváme. K nakládání používáme čechratek mladých a menších rozměrů. Bohuslav Severin.

Limacium russula Sch. V září 1940 po větších deštích vyskytla se ve vel. množství v list. lesících na Chlumu u Dobrovice (dub a habr) plž. holubinková. Vůbec nikdo ji v celém kraji nesbírá a lidé ji rozkopávají. Denně přinášel jsem jich několik kg a sušil je. Usušené jsou krásně bílé, slabounce narůžovělé, zcela dobré. Plžatku holubinkovou nalézal jsem pak hlavně po tepl. deštích. Byla všude v listn. lese roztroušena, ale hlavně na výsl. místech byly celé veliké skupiny. Ač tedy nebyla zde žádnou vzácností a její podhoubí bylo jistě všude hojně rozšířeno, marně jsem po ní pátral v násl. letech 1941, 1942 i 1943. Nepodařilo se mi nikdy nalézti již ani jedinou. Stanislav Lhotský.

Pozn. red.: Také plž. holubinková byla zastavena v suchých letech (je to houba letní!) ve vzrůstu plodnic. Za to r. 1944 byla do ústavu našeho poslána mnohokrát. U N. Bydžova sbíral ji na př. hojně 23. VIII. prof. Eberle. Sm.

Jedlé houby na pražských ulicích. Dík dešťům rostl letos (1944) ke konci července a začátkem srpna na pražských ulicích hník třpytivý u starých akátů. Vzal jsem tu dva mladé trsy a uplatnil do hubné kaše čili kuby. Recept: Voda, krupky, houby, cibule, sůl, trochu tuku, povařiti. Když je vše uvařené, posypati smaženou cibulkou. Výborná pochoutka. Jos. Janoušek.

Sběr zvláštností. Ve Vonoklasech sbíral jsem 4. VIII. 1944: Acetabulum vulgares (kališník ob.), Am. phal. (much. zelenou), Lyc. echinatum (pých ježatou), Ent. lividum (závojenku olovovou). Ve Slapech 2. VIII. 1944 Strobil strobil. (šiškovec čili černoch ob.). Ing. Landkammer.

Za vhodnou mykologickou zahradu pokládám i mnohé staré parky u bývalých venkovských šlechtických letních sídlech, kde jsou obyčejně všechny téměř naše lesní stromy obsaženy a mimo to je tam i místo pro pěstění hub. J. Kohlmünzer.

Za nejchutnější houbu pokládám václavku. Dr. Ant. Hošek.

Orlické hory. Předmětem mého mykol. regionál. výzkumu jsou Orlické hory. Posílám o něm zprávu do výzkum. archivu a ČČH.

Od kol. Eberleho je v redakci několik článků. Mir. Soukup.

Dr. F. Smotlacha:

Vědecký štít MU, ČČH a ČMS (doplněk I.)

Po prvém pololetí 1944 třeba doplniti vědecký štít mykologických pracovníků z těch, kteří při velkém počtu spolupracovníků — 2.000 — byli při výběru pracovníků opomenuti a pak i novými.

Do řady b) členů vědeckých (činných) a zároveň dopisujících (1.—3. kategorie) přibývají pánové: Antoš, Ardelt, Bambula, Bednář, Beyerman, Blažek, Borovička, Brabec, Dr. Brunner, Cífka, Cink, Colosimo N., Černá-Brumlíková, Drázda, Eberle, Florian, Dr. Forman, inž. Führbeck, Guth, Hájek, Harcuba, Hásek jun., Háša, Hemer, Dr. Hilgartner, Hofman, Holčák, Horčička, Hron, Chytil, Jansa, Jech, Jelínek, Kaiser, Kašpar, Kloboučník, Kňákal, Kojan, Král, Kratochvíl-Baby, Krčan, Kříž, Kubička, Kvičera, Lego, Lhotský, Mach, Prof. Machek, Málek, Markalous, Matas, Miškovský, doc. Nábělek, Nejedlý, Němec, Dr. Oktávec, Ondryáš, Dr. Páv, Perútka, Pejša, Petr, Peterka, Pflanzer, Pospíšil, Procházka, Saska, Schäfer, Skýva, Slavík, Smola, Sokolová, Spálený, Dr. Trapl, Trázník, Tykač, J. Urban, inž. R. Urban, Václavík, Dr. Veselý, Vlk, Vomáčka, Woznica, Vyhnánek, Zaydlar, Dr. Žofka, Burian, Cicvárek, Čech, Dr. Duška, Dědina, Fabian, Hagebauer, Hájek, Hedvábný, Holý, Horníček, Hostounský.

S většinou z nich setkali jste se v ČČH, kdež se mnozí uplatňují již několik let; jiní sem byli zařazeni pro velikou a loyální svou práci výzkumnou, organisační a propagační, která trvá i dnes neustále. Sem patří dále i četní jiní spolupracovníci ústavu. Ode všech čekám do týdne foto, články a zprávy do ČČH a archivu. Pište! V mykologii se nesmí stát; je třeba tu stále pokračovat.

Do řady členů pracujících či kandidátů dopisujícího členství (ČMS, ČČH a MÚ kategorie 4) přibývají:

Archman, inž. Balvín, Baudiss, Bažil, Dr. Bečvář, Benada, Beneš, Beran, inž. Berounský, arch. Borecký, Dr. Bořický, Bošek, Bradáč, inž. Brunhofer, Břinek, Buriánek, Dr. Cebe, Cenek, Cicvárek, Cikhart, Cutych, Cvrček, Čabera, Čach, Čermák, Černohorský, Dr. Černohorský, Černý, Červený, inž. Číha, Čvančara, Drábek, Dvořák, Egermeier, Fautiš, Felix, Fialová, Fibík, Fišer, Franěk, Frühauf, Görblichová, Hagelbauer, Halbhuber, Hajda, Hájek, Hampl, Havel, Hazuka, MUDr. Hertík, Hlaváč, inž. Hlavsa, Hofman, Holub, Holý, Horák, Horníček, Mr. Hořínek, Dr. Houser, Hradec, Hron, inž. Hukal, Humňal, Hynek, Hyngar, inž. Chilčenko, inž. Chmelík, Janík, Janíček, Janoušek, Mr. Jaroš, Jelínek, Jeremiáš, Jírů, Jiříček, Kadeřka, Kadlec, Káňský, Kavka, Keller, Klicman, Knížek, Kobrle, arch. Kocián, Kočmíd, Konrád, Kopic, inž. Korda, Kotrouš, Kotínký, inž. Kout, Dr. Koutník, Krabovský, K. Krejčí, Křibský, Křístek, Kuneš, Květoň, Kvíd, inž. Landkammer, Lapka, Lorber, Lukeš, Máca, Mach, Manová, Mauder, Melčák, Dr. Merhaut, Dr. Moučka, Musil, Nalezinek, Němec, Nepokoj, Novák, Dr. Novák, Novotná, Nyč, doc. Nýdl, Opočenský, Paleček, Pachl, Pařík, Pavlišta, Pešta, Peterka, Petránková, Písecký, inž. Pittner, Podlaha, Polák, Poláček, Pour, inž. Procházka, Princ, Dr. Průchová, Průša, Rambousek, Rendl, Richtermoc, Roček, Rozum, Severin, Dr. Schmied, Schmit, Slavík, Sobotka, Sokol, Soukup, Srb, Staněk, Strnad, Stütz, Suchánek, Šebl, Šíbl, Šimek, Šísstek, Šmíd, Špička, Štěpán, inž. Tadra, Timr, Tomeš, Topol, Trnka, Trojánek, Turek, Turinek, Tykač, Tvrdík, MUDr. Valchář, Valkoun, Vaněk, Vaníček, Veselý, Dr. Vodička, Volšický, Vosyka, Dr. Vurm, Vytasa, Záruba, Zeman, Zíma, Zoul, Židlický.

Také ode všech sem zařazených čekám do týdne foto a životopis, jakož i články a zprávy do ČČH a archivu. „Potvrzenky" do lesa všem byly zaslány již zač. července; komu se ztratila, urguj!

Do kategorie asistentů a demonstrátorů (6) mladších 30 let zařazeni (se přihlásili):

Čestr, Dobrovolská, Dostál, Hájovský, Hlaváček, Chrastil, Kočmíd, Kohout, Krákora, Kroková, Lepšík, Poláček, Polánek, Procházka, Pulec, Řezníček, Vaníček a Daněk.

Mimo to jsem zařadil do kategorie 5., (širší výbor pracovní) 100 dalších spolupracovníků, celkem 300, jež sdělím příště. Největší překážkou správného a včasného zařazení našich houbařských pracovníků jest nedostatek dokladů: foto, životopis, zprávy o činnosti, program, články, zprávy do výzkumného archivu, vyobrazení hub atd.

Mezi významné řádné, činné a dopisuj. členy ČMS (1.—3.), ČČH a MÚ patří i pp.: Skýva, Dr. Náhělek, Pecher, Prof. Ing. Hanuš, Dědeček, Fantiš, Janík, Janoušek, Mr. Jaroš, Kánský, Kočmíd, Krejčí, inž. Landkammer, Nepokoj, Opršal, Dr. Podzimek, Rozum, Strnad, Šárka, Šejnoha, Vaníček, Veselý.

*

Mnoho spolupracovníků nepracuje samo. Mnoho jich pracuje s chotí, mnoho s dětmi (synem, dcerou), mnoho mladých naopak s otcem. Většina našich pracovníků má spolupracovníky další a další, mnozí jsou žáky starších houbařů. To všechno i čtenáře velice zajímá. Všichni nám proto tato svoje pracovní a studijní spojení laskavě sdělte.

Dr. F. Smotlacha:

Důležitá upozornění všem čtenářům, odběratelům a spolupracovníkům ČČH.

Kdyby nastaly při vydávání ČČH nějaké změny, což je ve válce kde „mluví zbraně a mlčí musy" i při velkém významu ČČH pro zisk nových potravin snadno možné, ba samozřejmé, znamená to pro početný sbor pracovníků MÚ, ČČH a ČMS tím větší práci v získávání a v lepším ocenění nových potravin z hub čili ve sběru a výzkumu hub se u nás plně pokračuje. Každý čtenář ČČH veď si pečlivě svoji matriku hub (popisy, kresby, foto, malby, houby sušené), každý sleduj jejich život, pěstování, nová jídla, otravy atd. Každý zapisuj si ve volné chvíli do své knihy výzkumu vše důležitější o houbách, co zjistíš. Posílej o všem důležitém co zjistíš články a zprávy do výzkumného soupisu (archivu) jedlých a jedovatých hub. Výzkumný soupis a archiv MÚ, ČČH a ČMS obsahuje na prvém místě fotografie a životopis každého našeho houbaře — mykologa, který chce houby lépe poznat a spolupracuje s námi. Proto všichni ji pošlete (i ti co jste obdrželi neb žádáte „potvrzení či vstupenku" do lesa) pokud jste ji neposlali do týdne. K obrazu a životopisu patří co nejdůkladnější zpráva, co kdo v houbách zná, co udělal a chce udělat. U přispívatelů ČČH žádáme i soupis jejich dosavadních prací mimo ČČH. Další důležitou součástí výzkumného a pracovního souboru (archivu) MÚ, ČČH a ČMS jsou články, zprávy, kresby a foto z výzkumu jedlých, jedovatých i nejedlých hub. Zde vidět často veliké bohatství myšlenek. Na př. pp. Otruba, Kolařík, Sp. Krejčí, Sobotka, Šmarda, Schmidt, Chytil mají u nás až i 25 prací.

Již dnes obsahuje sbírka fotografií, životopisů pracovníků MÚ, ČČH a ČMS krásný soubor na mnoha místech doplněný zprávami o houbařské činnosti. Článků, zpráv a obrazů hub máme již několik balíků, na celou velkou knihu. Ale někteří ještě scházejí. — Pošlete!

Neodkládejte! Vše o houbách je dnes cenné a důležité. Vždyť houby jsou většinou nová, dosud nevyužitá potravina! Sdělte nám vše nové, vše zajímavé i jen pro houbaře samé. Všechen výzkum jedlosti hub, výzkum regionální, lokální, lesů, sadů, parků, výzkum mykologické zahrady bude pokračovat. Vždyť tu jde především znovu a znovu o nové potraviny! Všechny zprávy, články, obrazy, kterých nebude možno nyní uplatnit v ČČH, vyjdou v něm později nebo v knize, kterou chystám. Nic nebude zapomenuto, nic nepřijde nazmar. A v budoucnu se v hou-

bách uplatní nejvíce ti, kteří budou mít u nás nejvíce článků, zpráv, foto, kreseb hub. Proto pište, posílejte dopis každý měsíc, abychom věděli, že jste v činnosti, že houby studujete, zkoumáte. Na místo čerstvých hub v malých balíčkách posílejte k určení obrazy a popisy, nebo houby sušené. Pošlete toho k určení vždy celý poštovní balík, kde i čerstvé houby na podzim dobře dojdou. Všichni pokročilejší naši houbaři utvořte místní poradny a exposice jedlých a jedovatých hub a spojte se při tom všichni v místě. To vše je dnes vítáno, neboť jde tu o získávání nových potravin. Pamatujte, že houby jsou důležitá potravina! Při tom pozor na smrtelné otravy, které postihují dnes ty, kteří s námi nepracují. Varujte všude před muchomůrkou zelenou a bílou a závojenkou olovovou, které je způsobují.

Všichni, kteří chcete být plně zařazeni do věd. štítu MÚ, ČČH a ČMS pošlete své foto, životopis a zprávu o činnosti. Ode všech čekáme zprávy z výzkumu lokálního, regionálního a pro mykologickou zahradu.

Mezi spolupracovníky MÚ, ČČH a ČMS, jest 6 Benešů, 4 Veselí, Urbanové (všichni vynikající) 3, Dr. Nábělkové 2, Dr. Traplové 2, 2 Charváti atd. Pochopíme nyní, proč potřebujeme od všech fotografie atd.

Obsah tohoto ročníku musili jsme odložit, abychom získali místo pro nutné, již vysázené články, do příštího ročníku. Všechny dosavadní odběratele pokládáme za své odběratele do budoucna. Ročník XXIII. (1943/4) dejte laskavě číst všem přátelům a známým.

Na otázku, kdy posílati zprávy z výzkumu do archivu MÚ, ČČH, ČMS odpovídám: 1. Hned jak něco nového zjistíte. Náš spolupracovník olomoucký Otruba posílá po každé návštěvě lesa (neděli) dva články! Kol. Eberle na př. činí podobně!

2. Každý měsíc zprávu celkovou.

3. Není-li mnoho nového, pak nejméně každého půl roku. Sm.

I když poštovní doprava je omezena, přece houby do poradny lze posílat: 1. jako poštovní balíky na poukázku (mohou být i malé); 2. jako dopisy (balíček jako dopis); 3. balíčky (dopisy) rekomando.

Organisace práce. Vědecký štít MÚ, ČČH a ČMS bude doplněn v na začátku roku 1945 novými spolupracovníky. Rozřazení je již většinou hotovo. Do členů řádných činných, dopisujících či nejvyšší běžné kategorie členství ČČH bude zařazeno nejméně 30 význačných dnešních pracovníků ČČH, kteří mají hojně článků ve výzkumném archivu, nebo velmi úsilně pracují ve všech různých směrech. Do kategorie kandidátů (4) bude zařazeno 30—40 pracovníků. Mnoho se jich hlásí do kategorie asistentů a demonstratorů. Jelikož dosud někteří z přílišné skromnosti neposlali svoje fotografie, životopisy, pracovní programy, zprávy o dosavadní činnosti, nebylo možno je zařaditi. Každý ze spolupracovníků MÚ, ČČH, ČMS pošli proto pokud možno obratem fotografii, životopis, zprávu o činnosti dosavadní s programem do budoucna. Zařazení z r. 1944 je v tomto čísle.

„Potvrzení (vstupenky) do lesa" vydali nebo poslali jsme všem svým spolupracovníkům v pražských přednáškách, v ústavu ochotně a bez překážky, aby jich mohli ihned použíti (když houby tolik rostly). Učinili jsme tak s podmínkou, že nám všichni dodatečně pošlou foto, životopis, zprávu o své houbařské činnosti a program činnosti do budoucna. Většina to samozřejmě dávno splnila, ale na některé marně čekáme. Dáváme jim lhůtu 4 dnů, pro částečné splnění, pro úplné 14. Vedoucí odboček upozorněte členy, kterým jste „Potvrzení" vydali, aby podmínky ihned splnili. Kdo jsi o „Potvrzení" žádal písemně a nedostal, pak se to stalo asi ztrátou dopisů, neboť jsme je poslali všem. Žádej proto znovu a jestliže jsi nezaslal foto, životopis, atd. pošli zároveň. Stejně učiňtež žadatelé noví.

Smotlachovy obvyklé přednášky Č. mykol. společnosti o jedlých a jedovatých houbách v září rostoucích, spojené s určováním hub konají se na podzim vždy v pondělí od půl 19. v malém sále městské knihovny v Praze I., Mariánské nám. ve 3 hodinách (půl 7, půl 8, půl 9) za

Obr. 24. *Křemenáč březový* (B. versipellis Sm.). Roste od jara do zimy zvláště po velkých deštích na jaře a na podzim v březinách, zejména na půdách křemenitých a dorůstá mnohdy značné velikosti. Za zvláště bujného vzrůstu tvoří srostlice, drůzy a mohutné skupiny. Je to houba cenná, chutná, všeobecně vážená. Barva kožově-žlutě oranžová, noha dole ztluštělá, tmavě šupinatá. Vždy pod břízou. Kreslil a sbíral Zaydkar, Horní Jelení, napsal Sm.

sebou. Zde sejdou se vždy i všichni čtenáři ČČH a spolupracovníci MŮ, ČČH a ČMS i jejich přátelé. Všichni spolupracovníci pražští doneste i své fotografie, životopisy a zprávy o své práci mykologické. To platí samozřejmě také o všech, kteří dostali nebo chtějí potvrzení do lesa.

Každý vedoucí vycházek, výstav hub a každý přednášeč nese si plně zodpovědnost za vědeckou a bezpečnostní stránku svého podnikání (nikoliv ČMS). To platí také o všech spolupracovnících MŮ a ČČH.

Otázky a úkoly pro všechny naše mykologické pracovníky. Každý spolupracovník ČČH (i zcela nový) pošli do týdne vedle nových článků, zpráv, obrázků také odpověď na 5 otázek, jež může zodpovědětí každý pokročilejší houbař. 1. Jaký byl Váš nejvýznačnější a nejpozoruhodnější (aspoň pro Vás samého) houbařský nález (houba) v r. 1944, v posl. tří letech a v životě. Sdělte v podobě článku. 2. Jaký byl Váš nejvýznačnější objev ze života velkých hub nebo z jejich chuti, jídla, pěstování atd. v r. 1944, v posledních tří letech a za Vašeho života. 3. Které tři druhy velkých hub Vás nejvíce zajímají a proč (článek!). 4. Které tři druhy z našich méně běžných hub sbíráte nejraději k jídlu a proč. Článek! 5. Který rod hub Vás nejvíce zajímá a který nejvíce mimo houby hřibovité studujete. — Odpovědi přijdou do ČČH a zprvu do archivu. Kdo nemůžeš odpovědětí všechny, zodpověz aspoň jednu. Každý pokročilejší houbař pokus se napsat něco zajímavého. Všichni spolupracovníci MŮ, ČČH a ČMS pošlete, kdo jste tak neučinili, svoje foto, životopis a zprávu o své houbařské činnosti a znalosti.

Rok 1944 je naším rokem jubilejním. Na podzim slavíme 25leté trvání ČČH a 35leté trvání MŮ (ústřední bezplatné poradny).

Muchomůrku zelenou, naši nejjedovatější houbu posílejte, donášejte, třeba zaschlou, za účelem výzkumu jedu, všichni, kdo ji dobře znáte dru Smotlachovi (do Prahy).

Archiv podobenek spolupracovníků ČMS, ČČH a MŮ jest již dnes početný. Kdo dosud svou podobenku neposlal, učiň tak co nejdříve.

Urgujte ihned lístkem, komu něco nebylo vyřízeno. Uveďte při tom vše podrobně, zejména event. adresy znovu.

Pýchavky. Heslem letoška pro MÚ, ČČH a ČMS ve výzkumu hub jsou mezi jinými pýchavky. Vždyť jsou všechny za mlada jedlé! Přinášíme články o jejich úpravě naší spolupracovnice a průkopnice v lahodné úpravě hub všem známé Lei Divišové. Pýchavky sbírej každý! Popiš a nakresli si je, snaž se je určiti a pořiď si z nich sbírku. Použij ČČH a další literatury. Pýchavky se musí stát u nás velmi známým rodem. Sm.

Houbařští pracovníci zkoumejte, přemýšlejte a svá pozorování napište. Vědecký štít mykologických pracovníků ČMS, ČČH a MÚ, který jsem sdělil, stále opravuji a doplňuji těmi, na něž bylo zapomenuto, nebo těmi, kteří si nyní zaslouží, aby do něho byli zařazeni. Především ti, kteří opravdu spolupracují, čili posílají své články, zprávy pro náš časopis, výzkum atd. Kdož jste dosud neposlali své články, zprávy, foto atd. učiňte tak co nejdříve. Články pište krátce, ale obsažně. Každý piš o věci, faktu, který z hub nejlépe znáš. Na př. o výzkumu lesa, parku z tvého okolí, o výzkumu určitých druhů hub, o pěstování hub. Které houby sbíráš a jak si je ceníš, které houby se sbírají u Vás a jak je lidé nazývají, jak připravuješ různé vzácnější druhy hub, zkušenosti při místních otravách houbami, otázky ze života hub, místní kalendář hub, zvláštnosti z celkového sběru hub a v tomto roce zvláště. Máme velké možnosti a množství otázek v mykologii. Každý zde může spolupracovati. Starší pracovníci pošlou též své vzpomínky na naše kursy, výstavy, přednášky, vycházky a nálezy hub na nich. Každý spolupracovník by měl míti v archivu našeho časopisu několik článků.

Poradna a výzkumna zároveň. Ústř. bezpl. houb. poradna ČMS, ČČH a MÚ, Praha III., Karmelitská 14, zařízená již r. 1909, má nejen úkol a cíl poučný (učit znát houby) a propagační (doporučovat jedlé, varovat před jedovatými), nýbrž i badatelský. Proto budiž ke každé zaslané houbě připojeno i sdělení, kdy, kde, kým za jakých okolností byla sbírána (čas, místo, nálezce, substrát, stromy, počasí atd.). Každý nález se zapisuje do výzk. archivu. Do ústřední poradny posílá a donáší dnes kouby několik set zájemců. Od začátku vystřídalo se jich mnoho tisíc. Mnoho z nich zůstalo trvale jako věrní spolupracovníci MÚ, ČČH a ČMS. Ze žáků stali se vynikající odborníci. Mnozí z nich již ukázali v tomto směru svoje vynikající místo v mykologii, jiní jistě je ještě ukáží v budoucnu. Z pravidelných zasílatelů a donášečů, kteří jsou dnes dobře známí v ČČH, v ČMS i ve veřejnosti, připomeňme si na př. pp. Bulíře, Eberle, Jansu, Kolaříka, Sp. Krejčího, Mr. Kselíka, Ing. Saka, Schmidta, Trojny, Dr. Žofku atd.

Jedovaté muchomůrky v okolí města Ústí n. Orlicí (1943). Z prudce jedovatých muchomůrek vyskytla se v měsíci srpnu a později ve větším množství v polovině září much. zelená. Rostla ve vysokém lese Hradišti mezi Hrádkem a Kerharticemi n. Orlicí, kde jsou buky a smrky. V lese u Džbánovce pod smrky ku konci září a počátkem října rostla much. bílá. V jiných lesích v okolí Ústí n. Orl. se tyto muchomůrky nevyskytovaly.

F. Trojna.

Naši mykologové, spolupracovníci ČMS, ČČH a MÚ, dělí se v mém archivu na dvě řady. Prvá obsahuje spolupracovníky, kteří poslali svou fotografii, životopis a soupis své práce o houbách, od druhé to právě žádám. Pošlete proto všichni obratem.

Pište do ČČH. Od každého spolupracovníka (i zcela nového!) žádám do týdne 2—3 kratší články a několik zpráv. Každý napiš aspoň něco. Pošlete i kresby a foto. Opisy článků a zpráv ponechávejte si doma (originály nevracíme!). ČČH přinesl od svého počátku několik tisíc větších i menších prací, článků a zpráv. Všechny téměř na můj podnět. Kdo co napsal, to má, to je jeho majetek. Tím že psali pro ČČH na můj podnět, stali se mnozí moji spolupracovníci nepochybně slavnými mykology! A to čeká každého pilného spolupracovníka ČČH, který si své vědomosti nenechává jen pro sebe, nýbrž i pro své přátele a celý kruh našich houbařů. Kdo nepíše, i když zná a nalezne mnoho, nemá vlastně ničeho. Proto také naši vynikající spolupracovníci, jako na př. Dr. Bohuslav, Háša, Chytil, B. Kašpar, Sp. Krejčí, Otruba, Schmidt, Sobotka, Šmarda, Dr. Vávra a j. mají v archivu již mnoho často cenných prací (Otruba na př. 25) a jiní, na př.: Antoš, Baláček, Beneš, Colosimo, Lea Divišová, Eberle, Filip, Hájek, Hron, Jansa, Jech, Juránek, Kohlmünzer, Kolář, Krabovský, Kubíčka, inž. Kubík, Lego, Lhotský, Dr. Macků, Matas, Melzer, Mišikovský,

Jaroslav Němec, Perútka, Poláček, Pour, Dr. Riedl, Sládeček, Stříbský, Jos. Svoboda, Šimr, dr. Štěpánek, Trojna, Valkoun, Dr. Jiří Veselý, Vlk, Voráček, Zahradník atd., aspoň několik článků. A všichni tito přátelé pošlou práce nové (2—3) a vedle toho každý několik zajímavých krátkých zpráv ze svého výzkumu (pozorování). Tím spíše všichni ostatní pošlete nejen 2—3 práce, nýbrž i menší zprávičky, obrazy, foto atd. Pošlete každý aspoň něco.

Dr. Fr. Smotlacha:

Důležitá sdělení organisační.

„Potvrzení" (vstupenku) do lesa vydali nebo poslali jsme všem svým spolupracovníkům v pražských přednáškách, v ústavě, ochotně bez překážky, aby jich mohli ihned použít (když houby tolik rostou). Učinili jsme tak s podmínkou, že nám všichni dodatečně pošlou foto, životopis, zprávu o své houbařské činnosti a programu do budoucna. Většina to samozřejmě dávno splnila, ale na některé marně čekáme. Příště potvrzení nedostanou. Vedoucí odboček upozorněte všechny, komu jste potvrzení vydali, aby podmínky ihned splnili.

Kdo jsi o potvrzení žádal písemně a nedostal, pak se ztratilo asi cestou, neboť jsme je poslali všem. Žádej proto znovu a jestliže jsi neposlal foto, životopis atd. pošli zároveň. Stejně učiňte žadatelé noví.

Foto spolupracovníků jest nutnou a důležitou součástí a) seznamu všech, kteří žádají nebo již dostali „potvrzení", b) výzkumného archivu MÚ, ČČH, ČMS, c) archivu ČČH, d) výboru (souboru) všech pracovníků a ovšem i našeho vědeckého štítu houbařského, který sestavil podepsaný ze svých mykologických spolupracovníků od r. 1909 do dneška (jež jsou i členy poradního výboru, resp. redakční rady MÚ a ČČH). Pracovníci jsou zařazení podle abecedy, na prvém místě je fotografie u většiny pěkná a dobře mluvící, na druhém stručný životopis, na třetím zpráva o dosavadní práci v houbách a programu do budoucna. Pak přijdou práce, zprávy výzkumné, atd.

Význam foto v archivu MÚ, ČČH a ČMS. 1. Jen pomocí foto může znát ústředí všechny ty, kteří dnes na všech směrech v mykologii pracují. Píší práce, články, zprávy pro ČČH a jeho archiv, podávají zprávy a posílají doklady do výzkumného archivu. Propagují znalost hub, MÚ, ČČH a ČMS a podporují všestranně naši činnost. — 2. Foto jest i důležitým dokladem historickým a zamýšlíme obrazy všech svých význačných spolupracovníků uveřejniti jednak v ČČH, jednak v knize, kterou o výzkumu hub u nás připravujeme. — 3. Jsou i další významné důvody, proč foto opravdového houbaře bude v archivu MÚ, ČČH a ČMS.

Pošlete svou fotografii. Všichni naši mykologičtí pracovníci vědečtí, literární, výzkumní, organisační (kdož jste tak již neučinili) pošlete svou fotografii co nejdříve.

Většina našich mykologických pracovníků svůj snímek poslala, avšak i několik významných dosud nikoliv. Marně chtěli, na př. někteří naši pražští pracovníci, vidět foto Nestora našich mykologů spolupracujících s MÚ, ČČH a ČMS, nálezce mnoha zajímavých hub u nás, p. vrch. spr. v. v. Jaroslava Sýkory z Č. Brodu, a jiných. Znovu prosíme tyto přátele, aby se dali k vůli mykologii vyfotografovat a určitě do týdne svůj obraz nám zaslali. Nemůžeme pro naprostý nedostatek času psát všem svým spolupracovníkům. Žádáme pokud možno foto pěkně vypravené. Archiv mykologických našich pracovníků je důležitá sbírka a instituce. Tato zpráva je místo dopisu.

Prosím za prominutí: Pro nedostatek času musím na dopisy, zvláště na Zámečku, odpovídat jen zcela stručně (30—40 odpovědí za den) mimo ostatní velké práce. Sm.

Potvrzení do lesa ke sběru hub se všude výborně osvědčila. Dali jsme proto blankety znovu tisknout a vydáme je svým dosavadním i novým spolupracovníkům a odběratelům ČČH. I nepřímí odběratelé, pokud spolupracují, mohou potvrzení obdržet. Kdo chceš, pošli foto, životopis a zprávu o dosavadní houbařské činnosti.

Redakce a administrace Praha III., Karmelitská 14. — Vychází ročně v deseti číslech. Předplatné K 40. — Upomínky 2·-K. — K redakci jest připojena bezplat. houbařská poradna a zkušebna. — Novinová sazba povolena řed. pošt. a telegrafů č. 143.236 IIIa 1937 ze dne 28. 6. 1937. Dohlédací pošt. úřad Praha 25. Tiskem Otakara Štivína v Praze II.
8. IX. 1944.